



# INSTRUCTION MANUAL

**MULTIFUNCTIONAL**

**AIR OVEN**



**MODEL** B30202C3B

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE



# CONTENTS

---

<b>EN</b>	01-12
<b>ES</b>	13-24
<b>PL</b>	25-36
<b>IT</b>	37-48
<b>DE</b>	49-60
<b>NL</b>	61-72
<b>FR</b>	73-84
<b>PT</b>	85-96
<b>HU</b>	97-108
<b>SK</b>	109-120
<b>SV</b>	121-132
<b>CS</b>	133-144
<b>EL</b>	145-156
<b>RO</b>	157-168

## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =**

**When using electrical appliances, basic safety precautions must always be followed, including the following:**

1. Never immerse the main unit or its housing in water as it contains electrical components and heating elements. Do not rinse it under the tap.
2. To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind into the main unit, which contains the electrical components.
3. Make sure that the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is properly inserted into the wall socket.
4. To prevent food from touching the interior upper screen and heat element, do not overfill the round basket.
5. Do not cover the air intake vent or air outlet vent while the air oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
6. Never pour oil into the round basket. Fire and personal injury could result. The internal temperature of the unit can get very high when cooking. To avoid personal injury, never place your hand inside the

oven unless it is thoroughly cooled.

7. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or by those who lack experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is not intended for use by children.
8. When cooking, do not place the oven against a wall or against other appliances. Leave at least 13 cm of free space at the back and sides as well as above the oven. Do not place anything on top of the appliance.
9. Do not use this oven if its plug or power cord are damaged or if the unit itself is damaged in any way.
10. Do not place the oven on stovetop surfaces. If the power cord is damaged, you must have it replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
11. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children when it is in operation or during the cooling down process.

12. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the oven's controls with wet hands.
13. Never connect this appliance to an external timer switch or a separate remote-control system.
14. Never use this appliance with an extension cord of any kind.
15. Do not operate the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
16. Do not use the air oven for any purpose other than the one described in this manual.
17. Never leave this appliance unattended during operation. When in operation, hot air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet vent. Also avoid the air when removing the rotating mesh basket from the appliance. The oven's outer surfaces may become hot during use. The rotating mesh basket also gets very hot during use. Wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Also wear oven mitts when handling hot surfaces.

18. Should the oven emit black smoke, unplug it immediately and wait for the smoke to stop before removing the oven contents.
19. When the set time has elapsed, the cooking will stop. However, the fan will continue to run for 20 seconds to cool down the oven.
20. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and non-combustible. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
21. If the air oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in this user manual, the warranty becomes invalid and we will not be held liable for any damages.
22. Always unplug the appliance after use.
23. Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing it.
24. Make sure that the ingredients cooked in this oven are cooked to a golden-yellow colour rather than brown or dark brown. Remove any burnt remnants.

25. **Overheating Protection:** Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the oven will not function. Should this happen, unplug the power cord and allow some time for the oven to cool completely before restarting or storing.
26. **Automatic Shut-Off:** The appliance has a built-in "shut-off" switch that will automatically shut down the unit when the timer LED reaches zero. You can also switch off the appliance manually by pressing the power button. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the oven.

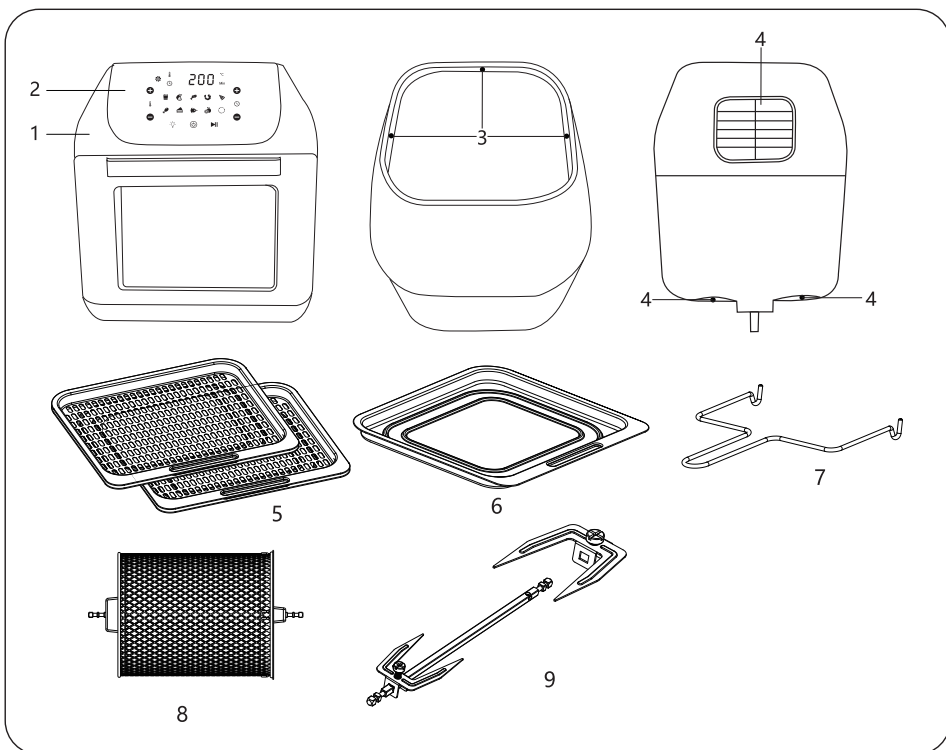
## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	B30202C3B
Power Supply	220-240V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1500 W
Capacity	12 L
Dimensions	L336.7*W336*H368mm

Specifications and design are subject to change without notice.



# PRODUCT AND ACCESSORIES OVERVIEW



## Main Structure:

Main unit ② Control panel ③ Air intake vents ④ Hot air outlet vents

Standard accessories (included) and their uses:

⑤ Crisper tray\*2 : Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

- Place the crisper trays into the oven by sliding them along the side grooves and onto the back lip.

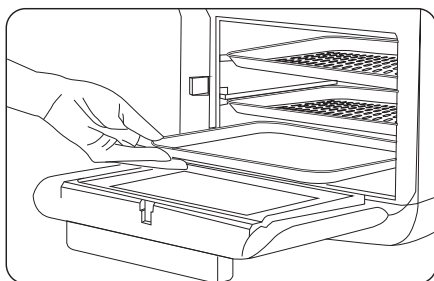
- Place the crisper trays closer to the top heating element for faster cooking and added crispiness.

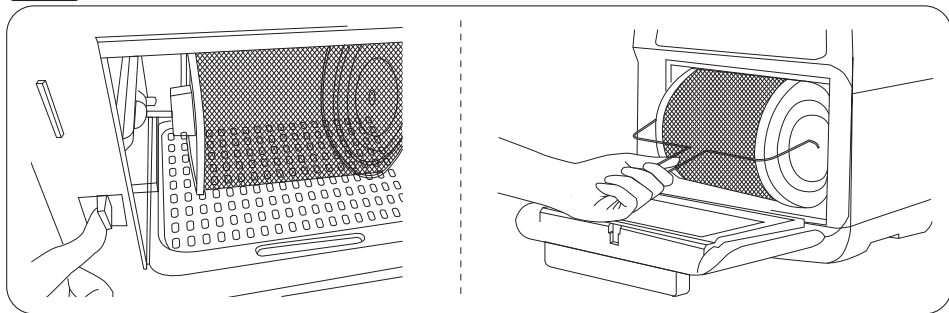
- Rotate the crisper trays mid-cycle for even cooking.

⑥ Drip tray : Cook with the drip tray in place for easy clean-up.

⑦ Rotisserie fetch tool : Use the tool to remove the rotisserie fork and round basket from the appliance.

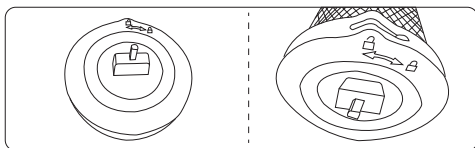
- Press and hold the connector release button on the right side (be careful of the hot inner chamber). Then use the fetch tool to remove the rotisserie fork/round basket.



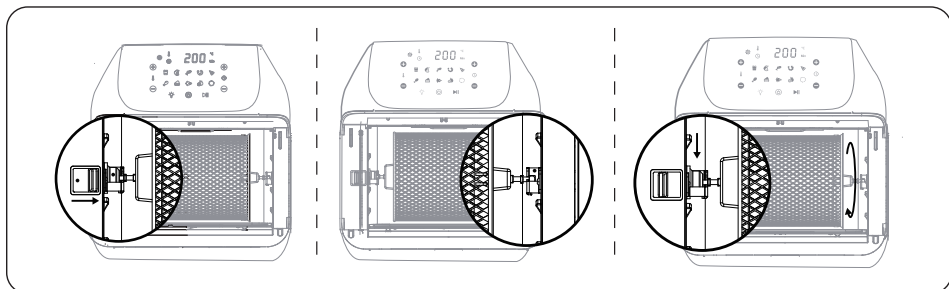


⑧ Round basket : Great for fries, roasted nuts and other snacks.

- Rotate the lid to unlock position, put the food in, then replace the lid.

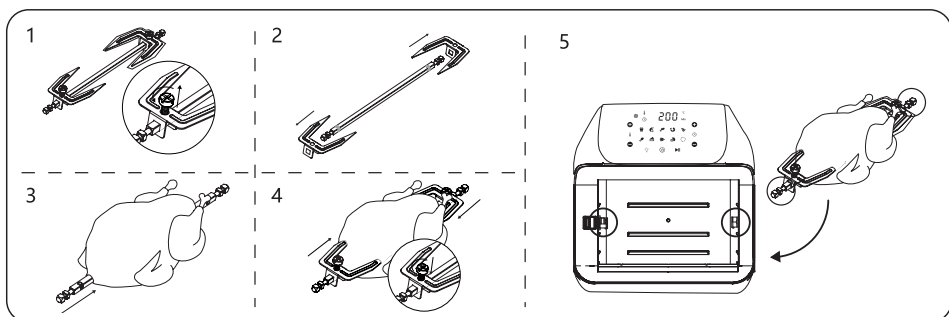


- Press and hold the connector release button on the right side, slide the round basket onto the rails in the centre of the unit. Fit the right side of the round basket into the groove. Release the connector release button so that the left side of the round basket can fit into the connector. Slightly move the round basket to fit well.

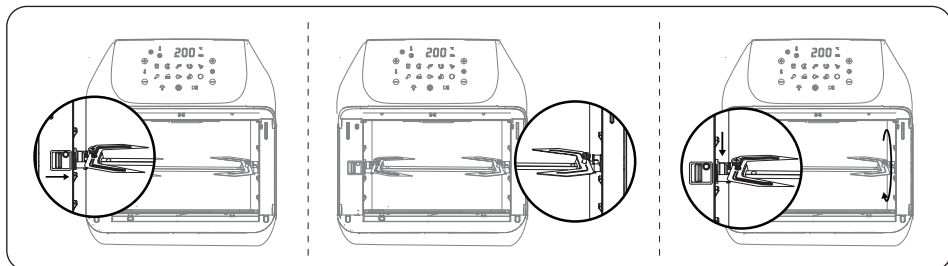


⑨ Rotisserie shaft, forks and set screws :

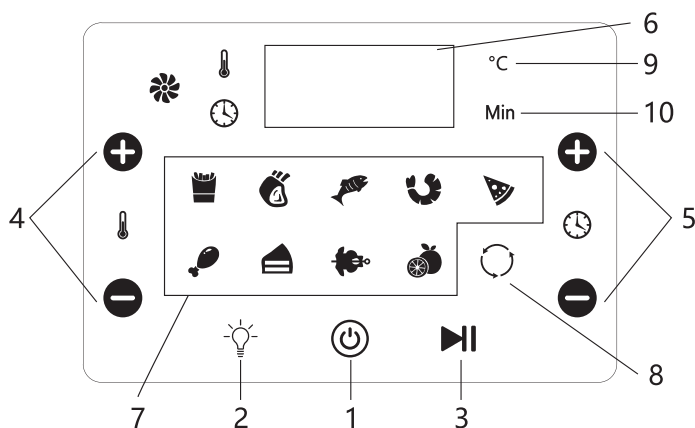
- Push the shaft through the food you want to cook and then lock the two forks in place using the set screws.
- NOTE: Make sure that the food, e.g., chicken, is not too large to rotate freely within the oven. The maximum size of a chicken or other roasted food is 3.5-4 lb.



- Press and hold the connector release button on the right side, slide the rotisserie forks onto the rails in the centre of the unit. Fit the right side of the rotisserie forks into the groove. Release the connector release button so that the left side of the rotisserie forks can fit into the connector. Slightly move the rotisserie forks to fit well.



## CONTROL PANEL DESCRIPTION









- Power button: Press to turn the unit ON or OFF.
- Internal light
- Start/pause function button: Press to start or pause the cooking process.
- Temperature indicator light and temperature control button. Use "+" to increase and "-" to decrease the cooking temperature. The temperature can be set to between 65 and 205°C in 5°C steps. Long-press the button to change the setting more quickly.
- Time indicator light and time control button. Use "+" to increase and "-" to decrease the cooking time. The cooking time can be set to between 1 and 90 min in 1-min steps. Long-press the button to change the setting more quickly.
- LED digital screen
- Cooking presets: Select a preset button; the oven will work at the default value.
- Rotation button: Press this button when cooking anything in the French fries mode (with the round basket) or the rotisserie mode (with the rotisserie fork). The icon will blink when in use.
- Temperature unit indicator
- Time unit indicator




## BEFORE FIRST USE

1. Read and then remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Wash the accessories used in the cooking process with warm soapy water. NOTE: Never wash or submerge the cooking unit in water. Only the accessories are dishwasher-safe.
3. Wipe the inside and outside of the cooking unit with a clean, moist cloth.  
When using the oven, never fill the cooking vessel with oil or liquid of any kind. This oven cooks with hot air only.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat-resistant surface.
2. Plug in the appliance. It will emit a "beep" sound and all the function keys on the panel will flash for 1 second. The power button will switch on and the rest of the lights will stay off as the oven enters standby mode.
3. Press the power button to start up the oven; all the function keys on the panel will light up. The LED screen will alternately display the default temperature and time values (190°C/15min).
4. Manual mode: When the appliance is in start-up mode, press the Time/Temperature control buttons to customize the temperature and time settings and then press the start/pause button. The oven will start to work. If you press the start/stop button directly after starting up, the machine will work at the default time/temperature.
5. Customized menu mode: When the appliance is in start-up mode and any preset cooking programme is selected, the selected menu icon will flash. The other menu icons will remain on. When the setting parameters on the menu are flashing, press the start/pause button and the oven will start to work.  
You may override these presets with the time and temperature control buttons before starting.

Icon	Preset Menu	Default Temp. (°C)	Default Time (Min)
	French fries For Frozen Fries only	200	15
	Steaks/chops	180	25
	Fish	160	15
	Shrimp	160	12
	Pizza	180	15
	Chicken	190	40

	Baking	160	30
	Rotisserie	190	30
	Dehydrator	30	120

**NOTE:** The temperature range of the dehydrator menu is 30-70 °C and the time range is 1-24 hours.

**NOTE:** These settings are for reference only. Since ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

- When the appliance is in working mode, the countdown time and working temperature will be alternately displayed on the screen. It is not recommended that you adjust the time and temperature while the oven is working. To make any adjustments, first pause the appliance.
- When the appliance is in working mode, it will stop working if the door is opened (the fan motor/heater and other parts will power off). However, the oven will preserve the current working data and the oven light will remain on.
- When the oven finishes working, the heater will stop although the fan will stay on. When the fan stops working, the appliance will make five "beep" sounds.

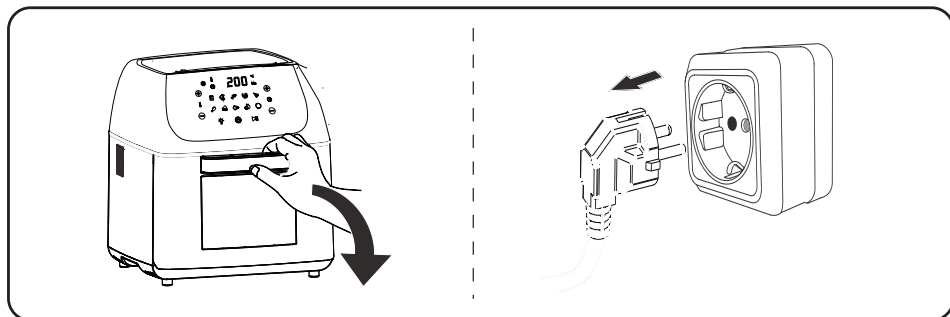
## AFTER COOKING

When the cooking process has finished, make sure the motor has stopped before opening the door. Use oven mitts or the fetch tool to remove the tray and other accessories, which must be placed on a safe, level surface.

**CAUTION:** The accessories may be very hot. To prevent injury, never touch them with your bare hands after cooking.

Tip: If the ingredients are not properly cooked, replace the accessory in the oven and cook for a few more minutes.

When the cooking is finished, remove the cooked ingredients and place them on a plate or other tableware. Then press the power button to power off the oven and unplug the power cord from the wall socket.



## TROUBLESHOOTING

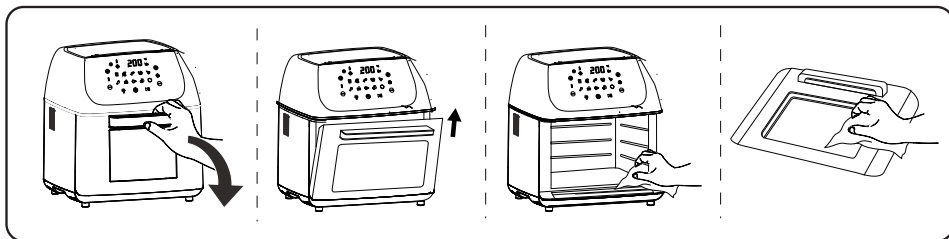
Problem	Possible cause	Solution
The unit does not work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The appliance is not plugged in.</li> <li>2.You did not start the unit after setting the time and temperature.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Plug the appliance into a wall socket.</li> <li>2.Press the start button after setting the time and temperature. Check that the oven door is closed.</li> </ol>
Food is not cooked	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The round basket is overloaded.</li> <li>2.The set temperature is too low.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Use smaller batches for more even cooking.</li> <li>2.Raise the temperature and continue cooking.</li> </ol>
Food is not cooked evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Turn the food during the cooking process.
White smoke coming from the unit	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Oil is being used.</li> <li>2.Accessories have excess grease residue from previous use.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Wipe down the unit to remove excess oil.</li> <li>2.Clean the round basket after each use.</li> </ol>
French fries are not cooked evenl	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Wrong type of potato is being used.</li> <li>2.Potatoes were not blanched properly during preparation.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Use fresh, firm potatoes.</li> <li>2.Use cut sticks and pat them dry to remove excess starch.</li> </ol>
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Dry potato sticks properly before misting with oil.</li> <li>2.Use smaller potato sticks. Add a bit more oil.</li> </ol>

## STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Store in a clean, dry place away from direct sunlight.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the power cord from the wall socket and be certain that the appliance is thoroughly cooled before cleaning it.
- Wipe the outside of the appliance with a warm moist cloth and mild detergent.
- Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a non-abrasive sponge.
- If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.
- Clean the appliance after each use. The accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher-safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on the surfaces. Caked-on food should be soaked in warm soapy water for easy removal.
- The door can be easily detached to clean the door and inner chamber.



## DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment. As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, it and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: 2 YEARS

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Antes de utilizar este aparato eléctrico debe seguir unas precauciones de seguridad básicas:**

1. No sumerja nunca la unidad principal o su carcasa en agua, ya que contiene componentes eléctricos y resistencias eléctricas. No lave la unidad bajo el grifo.
2. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca ningún tipo de líquido en la unidad principal, que contiene los componentes eléctricos.
3. Asegúrese de que el aparato está enchufado a una toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté bien conectado a una toma de corriente de pared.
4. Para evitar que los alimentos toquen la rejilla superior interior y la resistencia, no llene en exceso la cesta redonda.
5. No cubra la rejilla de entrada o salida de aire mientras el horno de aire esté funcionando. Si lo hace, impedirá una cocción uniforme y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
6. No vierta nunca aceite en la cesta redonda. Podría producirse un incendio y lesiones personales. La temperatura interna de la unidad puede llegar a ser muy alta al cocinar. Para evitar lesiones personales, no introduzca



nunca la mano en el interior del horno si no se ha enfriado por completo.

7. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por aquellas que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones adecuadas para utilizar el aparato. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen los niños.
8. Cuando cocine, no coloque el horno contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 13 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales, así como por encima del horno. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
9. No utilice este horno si el enchufe o el cable de alimentación están dañados o si el propio aparato está dañado de alguna manera.
10. No coloque el horno sobre superficies de cocción. Si el cable está dañado, debe ser reparado por el fabricante, o un agente autorizado para evitar riesgos.
11. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.
12. Mantenga los cable de alejados de las

superficies calientes. No enchufe el cable eléctrico ni utilice el aparato con las manos húmedas.

- 13.No conecte nunca este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 14.No utilice nunca este aparato con un cable alargador de ningún tipo.
- 15.No utilice el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
- 16.No utilice el aparato para un fin diferente del especificado en este manual.
- 17.No deje nunca este aparato sin vigilancia durante su funcionamiento. Cuando está en funcionamiento, el aire caliente sale por la rejilla de salida de aire. Mantenga la cara y las manos alejadas de las salidas de aire. Evite también el aire que sale al retirar la cesta de malla giratoria del aparato. Las superficies exteriores del horno pueden calentarse durante el uso. La cesta de malla giratoria también se calienta mucho durante el uso. Lleve guantes de cocina o utilice la herramienta de recogida cuando manipule componentes calientes. Utilice también guantes de cocina para manipular las superficies calientes.
- 18.Si el horno emite humo negro, desenchúfelo

inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar el contenido del horno.

19. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, la cocción se detendrá. Sin embargo, el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar el horno.
20. Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal que esté nivelada, sea estable y no sea inflamable. Este aparato está destinado a un uso doméstico normal únicamente. Este aparato no está diseñado para un uso en entornos comerciales o de venta.
21. Si el horno de aire se utiliza de forma inadecuada o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario, la garantía queda invalidada y el fabricante no se hará responsable de ningún daño.
22. Desenchufe siempre el aparato antes de guardarlo.
23. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
24. Asegúrese de que los ingredientes cocinados en este horno tengan un color amarillo dorado en lugar de marrón o marrón oscuro.

Retire los restos quemados.

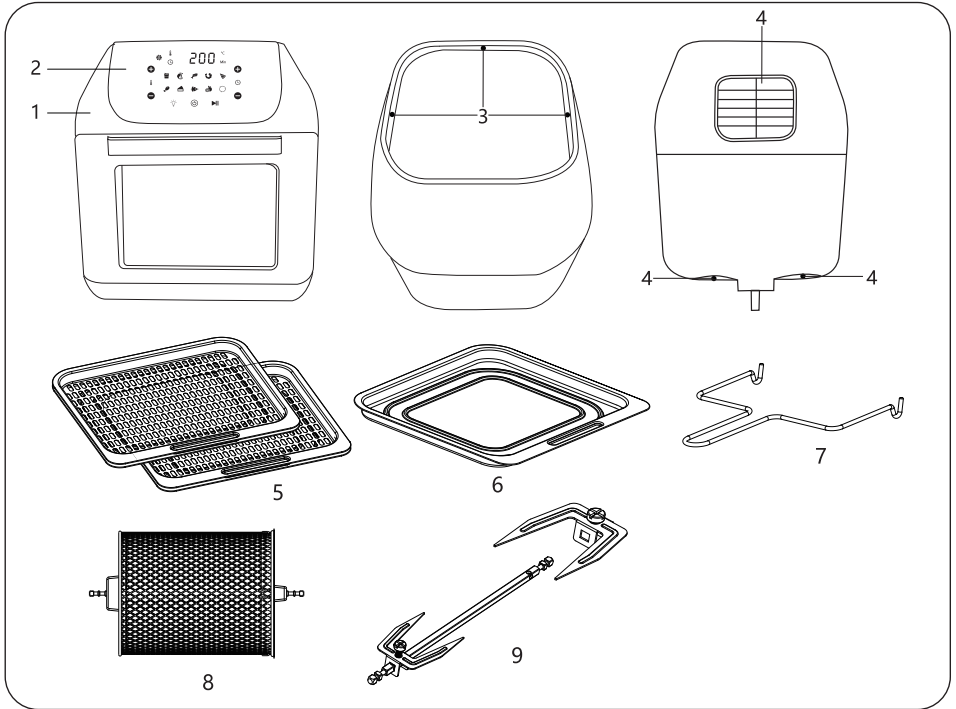
25. Protección contra el sobrecalentamiento: Si el sistema de control de la temperatura interior falla, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activará y el horno no funcionará. Si esto ocurre, desenchufe el cable de alimentación y deje que el horno se enfríe por completo antes de volver a ponerlo en marcha o guardarlo.
26. Apagado automático: El aparato tiene un interruptor de "apagado" incorporado que apagará automáticamente la unidad cuando el LED del temporizador llegue a cero. También puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de encendido. El ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar el horno.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo nº	B30202C3B
Alimentación	220-240V ~ 50/60Hz
Consumo eléctrico	1500 W
Capacidad	12 L
Dimensiones	L336.7/W336/H368mm

Las características técnicas y el diseño podrían cambiar sin previo aviso.

# IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LOS ACCESORIOS



Estructura principal:

① Unidad principal ② Panel de control ③ Rejilla de entrada de aire ④ Rejilla de salida de aire caliente

Accesorios estándar (incluidos) y usos:

⑤ Bandeja Crisper \*2: Puede utilizarse no solo para deshidratar, sino también para cocinar

aperitivos crujientes o recalentar alimentos como pizzas.

- Coloque las bandejas crisper en el horno deslizándolas a lo largo de las ranuras laterales y sobre el borde posterior.

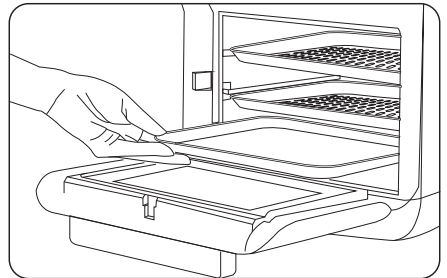
- Coloque las bandejas crisper más cerca de la resistencia superior para una cocción más rápida y más crujiente.

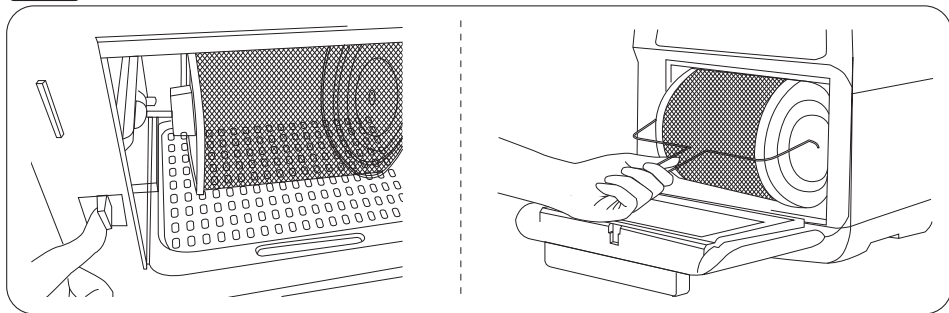
- Gire las bandejas crisper a mitad del ciclo para una cocción uniforme.

⑥ Bandeja de goteo: Cocine con la bandeja de goteo colocada para facilitar la limpieza.

⑦ Herramienta para retirar el espetón del pollo: Utilice la herramienta para retirar el espetón para asar pollo y la cesta redonda del aparato.

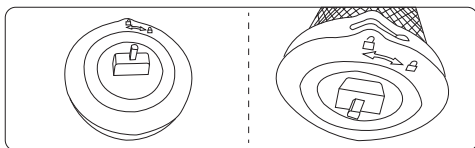
- Mantenga pulsado el botón de liberación del conector en el lado derecho (tenga cuidado con la cámara interior caliente). A continuación, utilice la herramienta para retirar el espetón y la cesta redonda.



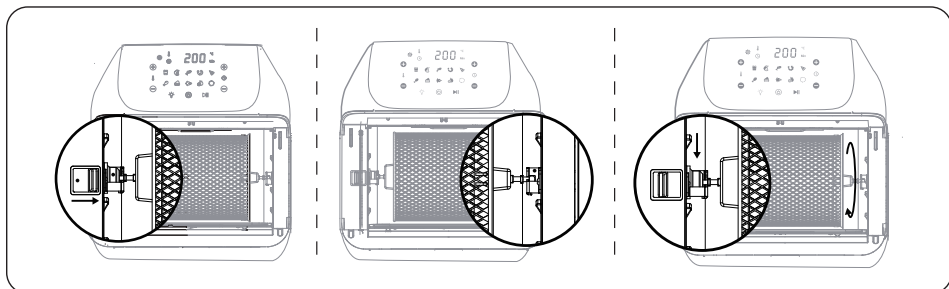


⑧ Cesta redonda: Ideal para patatas fritas, frutos secos y otros aperitivos.

- Gire la tapa hasta la posición de desbloqueo, introduzca los alimentos y vuelva a colocar la tapa.



- Mantenga pulsado el botón de conexión del lado derecho y deslice la cesta redonda sobre los raíles del centro del aparato. Suelte el botón de conexión para que el lado izquierdo de la cesta redonda pueda encajar en el conector. Mueva ligeramente la cesta redonda para que encaje bien.

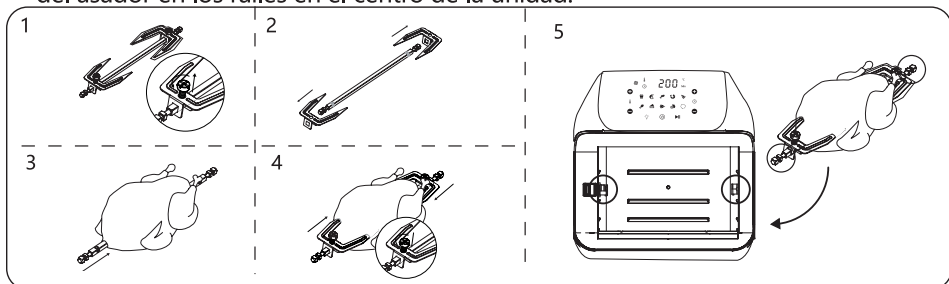


⑨ Espetón de pollo, tenedor y tornillos:

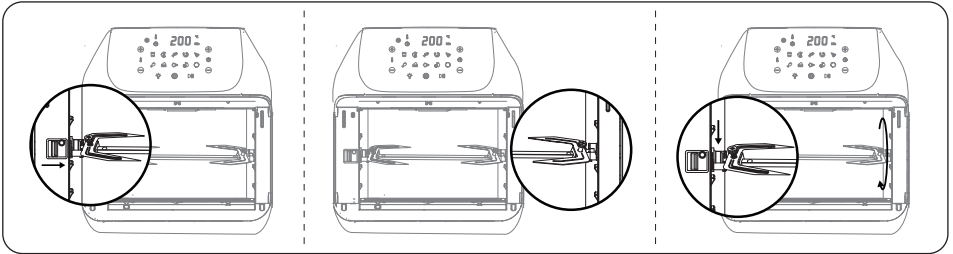
- Introduzca el espetón través del alimento que desea cocinar y luego bloquee las dos horquillas en su lugar utilizando los tornillos de fijación.

- NOTA: Asegúrese de que el alimento, por ejemplo, el pollo, no es demasiado grande para girar libremente dentro del horno. El tamaño máximo de un pollo u otro alimento asado es de 1,5-1,8 kg.

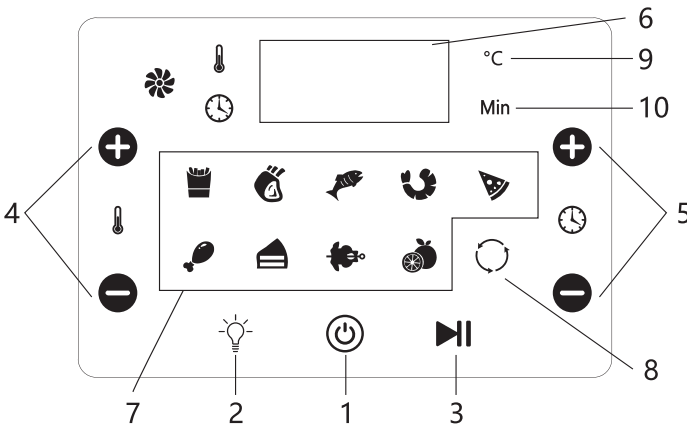
Mantenga presionado el botón de conexión en el lado derecho, deslice la horquilla del asador en los raíles en el centro de la unidad.



- Presione y mantenga presionado el botón del lado derecho y deslice la horquilla del asador sobre los rieles en el centro de la unidad. Coloque el lado derecho de las horquillas del asador en la ranura. Suelte el botón para que el lado izquierdo de las horquillas del asador encajen. Mueva ligeramente las horquillas del asador para que quepan bien.



## FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido: Pulse este botón para encender o apagar la unidad.
2. Luz interna
3. Botón de inicio/pausa de la función: Pulse para iniciar o pausar el proceso de cocción.
4. Indicador luminoso de temperatura y botón de control de temperatura. Utilice "+" para aumentar y "-" para disminuir la temperatura de cocción. La temperatura puede ajustarse entre 65 y 205°C en tramos de 5°C. Mantenga presionado el botón para cambiar el ajuste más rápidamente.
5. Luz indicadora de tiempo y botón de control de tiempo. Utilice "+" para aumentar y "-" para disminuir el tiempo de cocción. El tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 y 90 minutos en tramos de 1 minuto. Pulse prolongadamente el botón para cambiar el ajuste más rápidamente.
6. Pantalla digital LED
7. Menús preconfigurados: Seleccione un botón de preajuste; el horno funcionará con el valor predeterminado.
8. Botón de rotación: Pulse este botón cuando cocine algún alimento en el modo de patatas fritas (con la cesta redonda) o en el modo de asado (con el tenedor de asado). El icono parpadeará cuando esté en uso.
9. Indicador de temperatura
10. Indicador de tiempo

## ANTES DEL PRIMER USO







1. Lea y retire todos los materiales de embalaje, pegatinas y etiquetas.
2. Lave los accesorios utilizados en el proceso de cocción con agua tibia y jabón.  
NOTA: Nunca lave o sumerja la unidad de cocción en agua. Sólo los accesorios son aptos para lavarlos en el lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior de la unidad de cocción con un paño limpio y húmedo.

Cuando utilice el horno, no llene nunca el recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Este horno cocina sólo con aire caliente




## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparatos sobre una superficie estable y resistente al calor.
2. Enchufe el aparato. Emitirá un sonido "bip" y todas las teclas de función del panel parpadearán durante 1 segundo. El botón de encendido se encenderá y el resto de las luces permanecerán apagadas mientras el horno entra en modo de espera.
3. Pulse el botón de encendido para poner en marcha el horno; todas las teclas de función del panel se iluminarán. La pantalla LED mostrará alternativamente los valores predeterminados de temperatura y tiempo (190°C/15min).
4. Modo manual: Cuando el aparato esté encendido, pulse los botones de control de tiempo/temperatura para personalizar los ajustes de temperatura y tiempo y luego pulse el botón de inicio/pausa. El horno comenzará a funcionar. Si se pulsa el botón de inicio/parada directamente después de la puesta en marcha, la máquina funcionará a la hora/temperatura por defecto.
5. Modo de menú personalizado: Cuando el aparato está encendido y se selecciona cualquier programa de cocción preestablecido, el icono del menú seleccionado parpadeará. Los demás iconos del menú permanecerán encendidos. Cuando los parámetros de ajuste del menú estén parpadeando, pulse el botón de inicio/pausa y el horno comenzará a funcionar.

Puede anular estos preajustes con los botones de control de tiempo y temperatura antes de comenzar.

Icono	Menú preconfigurado	Temperatura por defecto (°C)	Tiempo por defecto (Min)
	Patatas fritas Sólo para patatas fritas congeladas	200	15
	Filete/Chuletas	180	25
	Pescado	160	15
	Gambas	160	12
	Pizza	180	15
	Pollo	190	40



	Hornear	160	30
	Asar	190	30
	Deshidratar	30	120

**NOTA:**El rango de temperatura del menú del deshidratador es de 30-70 °C y el rango de tiempo es de 1-24 horas.

**NOTA:**Estos ajustes son sólo de referencia. Dado que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

6. Cuando el aparato está en funcionamiento, el temporizador y la temperatura de funcionamiento se mostrarán alternativamente en la pantalla. No se recomienda ajustar el tiempo y la temperatura mientras el horno está funcionando. Para realizar cualquier ajuste, primero ponga en pausa el aparato.
7. Cuando el aparato está en funcionamiento, dejará de funcionar si se abre la puerta (el motor del ventilador/calentador y otras partes se apagarán). Sin embargo, el horno conservará los datos de funcionamiento actuales y la luz del horno permanecerá encendida.
8. Cuando el horno termine de funcionar, dejará de calentar aunque el ventilador permanecerá encendido. Cuando el ventilador deje de funcionar, el aparato emitirá cinco "pitidos".

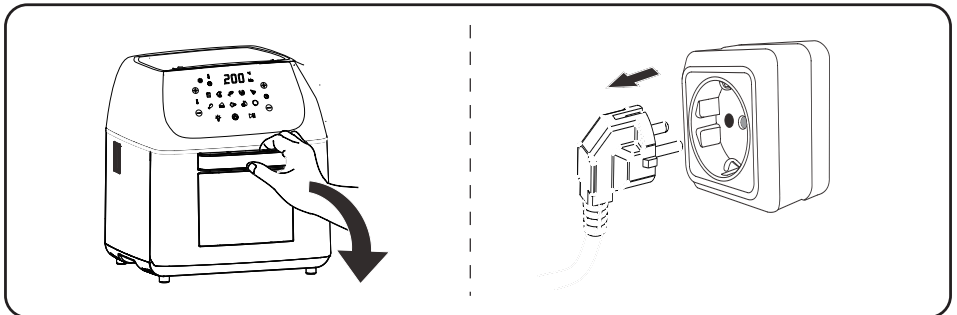
## DESPUÉS DE COCINAR

Cuando el proceso de cocción haya terminado, asegúrese de que el motor se ha parado antes de abrir la puerta. Utilice guantes de cocina o la herramienta para retirar la bandeja y otros accesorios, que deben colocarse en una superficie segura y nivelada.

**ATENCIÓN:**Los accesorios pueden estar muy calientes. Para evitar lesiones, nunca los toque con las manos sin protección después de cocinar.

Consejo: Si los ingredientes no están bien cocidos, vuelva a introducir el accesorio en el horno y cocine durante unos minutos más.

Cuando termine la cocción, retire los ingredientes cocinados y colóquelos en un plato u otro recipiente. A continuación, pulse el botón de encendido para apagar el horno y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

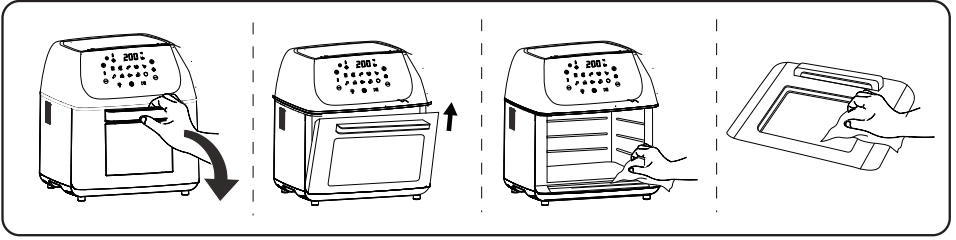
Problema	Posible Causa	Solución
La unidad no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.El aparatos no está enchufado</li> <li>2.No ha puesto en marcha el aparato después de ajustar la hora y la temperatura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Enchufe el aparato a la toma de corriente.</li> <li>2.Pulse el botón de inicio después de ajustar la hora y la temperatura. Compruebe que la puerta del horno está cerrada.</li> </ol>
Los alimentos no están cocinados	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.La cesta redonda está sobrecargada.</li> <li>2.Seleccionó una temperatura demasiado baja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Utilice tandas más pequeñas para una cocción más uniforme.</li> <li>2.Suba la temperatura y continúe la cocción.</li> </ol>
Los alimentos no están cocinados uniforme	Algunos alimentos necesitan que se les de la vuelta durante el proceso de cocción.	De la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Sale humo blanco de la unidad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Se ha utilizado aceite.</li> <li>2.Los accesorios tienen un exceso de residuos de grasa por el uso anterior.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Seque el exceso de aceite.</li> <li>2.Asegúrese de limpiar bien el recipiente después de cada uso.</li> </ol>
Las patatas fritas no se cocinan uniformemente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Se ha utilizado un tipo de patata incorrecto.</li> <li>2.Las patatas no se han blanqueado correctamente durante la preparación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Utilice patatas frescas y firmes.</li> <li>2.Corte las patatas en tiras y séquelas con papel de cocina para eliminar el exceso de almidón.</li> </ol>
Las patatas fritas no están crujientes.	Las patatas crudas estaban demasiado húmedas.	Seque bien las tiras de patata antes de rociarlas con aceite. Utilice tiras de patata más pequeñas. Añada un poco más de aceite.

## ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe por completo.
- Asegúrese de todas las piezas están limpias y secas.
- Almacenar en un lugar limpio y seco, y protegido de la luz solar directa.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con una esponja o con un trapo húmedo.
- Lave el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y un estropajo no abrasivo.
- Si es necesario, elimine los restos de comida de la rejilla superior con un cepillo de limpieza.
- Limpie el aparato después de cada uso. Los accesorios están hechos de acero inoxidable duradero y son aptos para el lavavajillas. No utilice nunca materiales o utensilios de limpieza abrasivos en las superficies. Los alimentos apelmazados deben remojar en agua tibia con jabón para facilitar su eliminación.
- La puerta se puede desmontar fácilmente para limpiarla y también la cámara interior.



## RECICLAJE



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.

Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos. Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

GARANTÍA: 3 AÑOS

## WAŻNE ZALECENIA DOT.

### BEZPIECZEŃSTWA

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:**

1. Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej ani jej obudowy w wodzie, ponieważ zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne. Nie płucz pod bieżącą wodą.
2. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wlewaj żadnych płynów do jednostki głównej, która zawiera elementy elektryczne.
3. Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka ściennego. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.
4. Aby żywność nie dotykała wewnętrznego górnego ekranu ani elementu grzejnego, nie przepelniaj okrągłego kosza.
5. Nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy kombiwaru. Takie postępowanie uniemożliwi równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
6. Nigdy nie wlewaj oleju do okrągłego kosza. Może to spowodować pożar i obrażenia ciała. Podczas pieczenia temperatura wewnętrzna urządzenia może być bardzo wysoka. Aby uniknąć obrażeń ciała, nigdy nie wkładaj dłoni do kombiwaru, dopóki

całkowicie nie wystygnie.

7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, chyba że pozostają one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.
8. Podczas pieczenia nie stawiaj kombiwaru przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 13 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz nad kombiwarem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
9. Nie używaj tego kombiwaru, jeśli jego wtyczka lub przewód zasilający są uszkodzone lub jeśli samo urządzenie jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.
10. Nie stawiaj kombiwaru na powierzchni kuchenki. Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach technicznych, by uniknąć niebezpieczeństwa.
11. Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci, gdy jest włączone lub podczas procesu stygnięcia.

12. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni. Nie podłączaj przewodu zasilającego ani nie obsługuj elementów sterujących kombiwaru mokrymi rękami.
13. Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
14. Nigdy nie używaj tego urządzenia z jakimkolwiek przedłużaczem.
15. Nie używaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zasłony, ani w ich pobliżu.
16. Nie używaj kombiwaru do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
17. Nigdy nie zostawiaj tego urządzenia bez nadzoru podczas pracy. Podczas pracy gorące powietrze uwalnia się przez otwór wylotowy powietrza. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wylotowego powietrza. Unikaj również powietrza podczas wyjmowania z urządzenia obrotowego kosza z siatki. Podczas użytkowania zewnętrzne powierzchnie kombiwaru mogą się nagrzewać. Obrotowy kosz z siatki również bardzo się nagrzewa podczas użytkowania. Noś rękawice kuchenne lub używaj narzędzia do chwytania podczas pracy z gorącymi elementami. Podczas kontaktu z gorącymi powierzchniami noś także

rękawice kuchenne.

18. Jeżeli z kombiwaru wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz go od sieci, a przed wyjęciem zawartości odczekaj, aż dym ustanie.
19. Po upływie ustawionego czasu pieczenie zakończy się. Jednak wentylator będzie działał jeszcze przez 20 sekund, aby schłodzić kombiwar.
20. Zawsze używaj urządzenia na poziomej powierzchni, która jest równa, stabilna i niepalna. Urządzenie to przeznaczone jest tylko do zwykłego użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w środowisku komercyjnym ani detalicznym.
21. Jeśli kombiwar jest używany nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych, albo jeśli nie jest używany zgodnie z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i nie będziemy ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody.
22. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka po użyciu.
23. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut przed obsługą, czyszczeniem lub schowaniem.
24. Upewnij się, że składniki pieczone w tym kombiwarze są ugotowane na złoto-żółto, a nie na brązowo lub ciemnobrązowo.

Usuń wszelkie spalone resztki.

25. Zabezpieczenie przed przegrzaniem: w przypadku awarii wewnętrznego systemu kontroli temperatury aktywuje się system ochrony przed przegrzaniem, a kombiwar przestanie działać. W takim przypadku odłącz przewód zasilający i odczekaj chwilę, aż kombiwar całkowicie ostygnie, przed ponownym uruchomieniem go lub schowaniem.

26. Automatyczne wyłączenie: urządzenie posiada wbudowany wyłącznik „odcinający”, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy dioda LED timera osiągnie zero. Urządzenie można również wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk zasilania. Wentylator będzie działać jeszcze przez 20 sekund, aby schłodzić kombiwar.

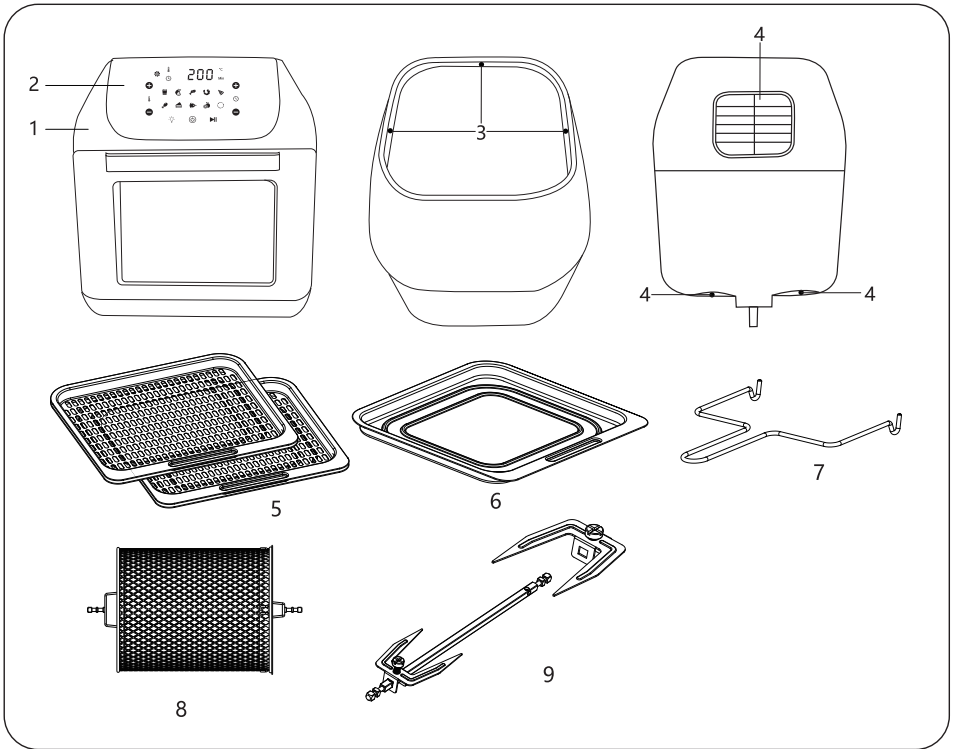
## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Numer modelu	B30202C3B
Zasilanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Pobór mocy	1500 W
Pojemność	12 L
Wymiary	Dł 336,7 x SZ 336 x W 368 mm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



# OPIS PRODUKTÓW I AKCESORIÓW

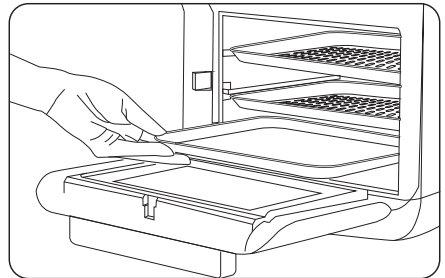


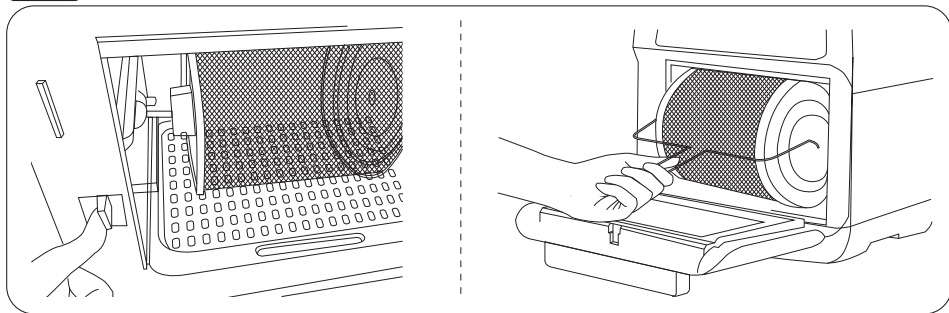
## Korpus:

- ① Jednostka główna ② Panel sterowania ③ Otwórka wlotowe powietrza ④ Otwory wylotowe gorącego powietrza

Standardowe akcesoria (w zestawie) i ich zastosowania:

- ⑤ Tacka Crisper x 2: Można jej używać nie tylko do suszenia, ale także do pieczenia chrupiących przekąsek lub odgrzewania potraw takich jak pizza.
- Umieść tacki w kombiwarze, wsuwając je wzdłuż bocznych rowków i na tylną krawędź.
  - Umieść tacki bliżej górnej grzałki, aby przyspieszyć pieczenie i zwiększyć chrupkość.
  - Obróć tacki w połowie cyklu, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- ⑥ Tacka do ociekania: piecz z tacką na swoim miejscu, aby ułatwić czyszczenie.
- ⑦ Narzędzie do chwytania rożna: za pomocą tego narzędzia wyjmij szpikulec do rożna i okrągły kosz z urządzenia.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk zwalniający złącze po prawej stronie (uważaj na gorącą komorę wewnętrzną). Następnie użyj narzędzia do chwytania, aby wyjąć szpikulec do rożna/okrągły kosz.

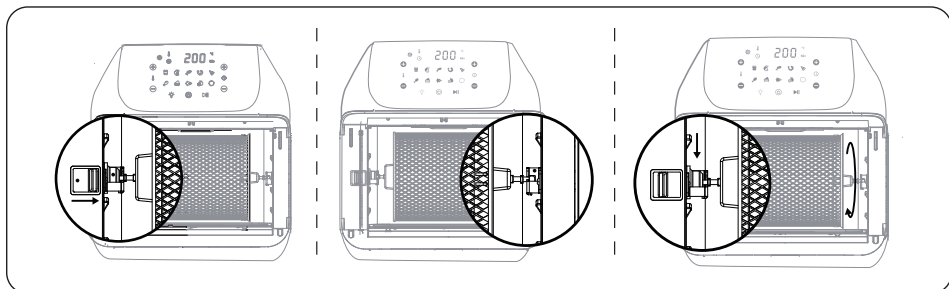
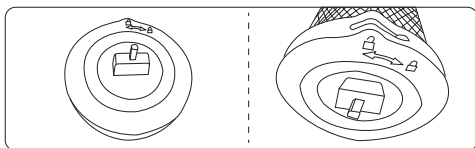




⑧ Okrągły kosz: doskonały do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek.

- Obróć pokrywkę, aby odblokować pozycję, włóż jedzenie, a następnie załóż pokrywkę.

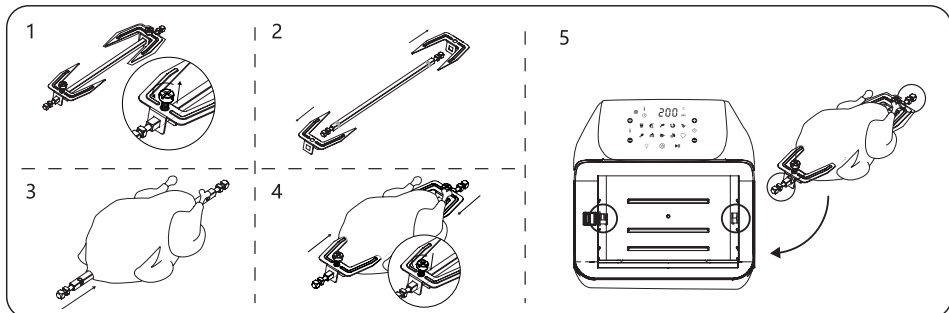
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk złącza po prawej stronie, wsuń okrągły kosz na prowadnicę pośrodku urządzenia. Dopasuj prawą stronę okrągłego kosza do rowka. Zwolnij przycisk łącznika tak, aby lewa strona okrągłego kosza dopasowała się do łącznika. Lekko poruszaj okrągłym koszem, aby się dobrze dopasował.



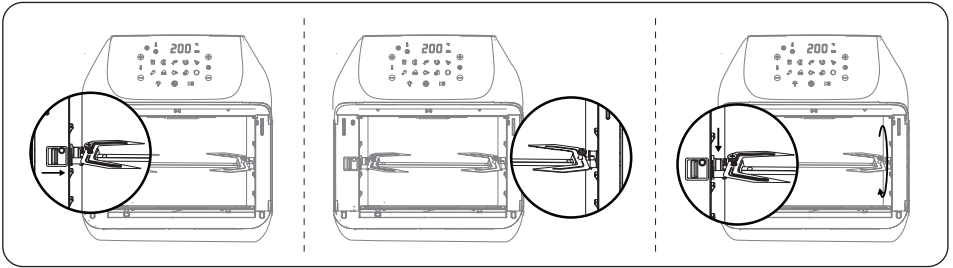
⑨ Szpikulec różna, widelki i śruby dociskowe:

- Przepchnij szpikulec przez potrawę, którą chcesz upiec, a następnie zablokuj dwa widelce za pomocą śrub dociskowych.

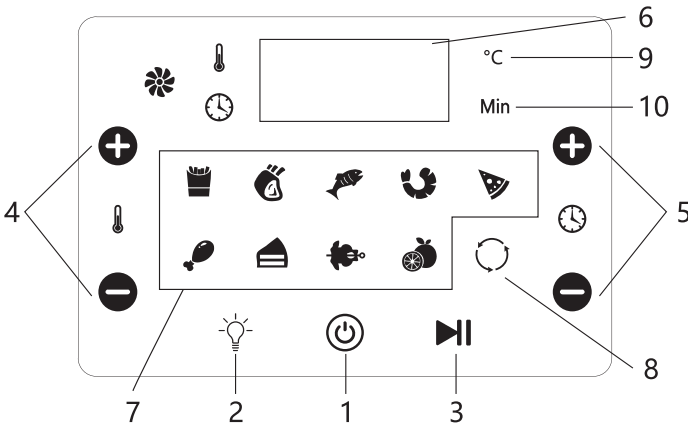
- UWAGA: upewnij się, że potrawa, np. kurczak, nie jest zbyt duża, aby mogła się swobodnie obracać w kombiwarze. Maksymalny rozmiar kurczaka lub innego pieczonego jedzenia to 1,5-1,8 kg.



- Przytrzymaj wciśnięty przycisk zwalniający złącze po prawej stronie, wsuń widełki różna na prowadnicę w środku urządzenia. Umieść prawą stronę widełek różna w rowku. Zwolnij przycisk zwalniający złącze tak, aby lewa strona widełek różna dopasowała się do złącza. Lekko przesunij widełki różna, aby je dobrze dopasować.



## OPIS PANELU STEROWANIA



1. Przycisk zasilania: naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2. Oświetlenie wewnętrzne
3. Przycisk funkcji Start/Pauza: naciśnij, aby rozpocząć lub wstrzymać proces pieczenia.
4. Kontrolka temperatury i przycisk regulacji temperatury. Użyj „+” , aby zwiększyć i „-” , aby zmniejszyć temperaturę pieczenia. Temperaturę można ustawić w zakresie od 65 do 205°C w odstępach co 5°C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybciej zmienić ustawienie.
5. Kontrolka czasu i przycisk regulacji czasu. Użyj „+” , aby zwiększyć i „-” , aby zmniejszyć czas pieczenia. Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 1 do 90 minut w odstępach co 1 minutę. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybciej zmienić ustawienie.
6. Cyfrowy ekran LED
7. Ustawienia wstępne pieczenia: wybierz przycisk ustawień wstępnych; kombiwar będzie pracować z domyślną wartością.
8. Przycisk obrotu: naciśnij ten przycisk, gdy pieczesz cokolwiek w trybie frytek (z okrągłym koszem) lub w trybie różna (z widełkami do różna). Podczas używania ikona będzie migać.
9. Wskaźnik jednostki temperatury
10. Wskaźnik jednostki czasu







## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




1. Przeczytaj, a następnie usuń wszystkie opakowania, naklejki i etykiety.
2. Umyj akcesoria używane podczas pieczenia ciepłą wodą z mydłem. UWAGA: Nigdy nie myj ani nie zanurzaj w wodzie głównej jednostki. Tylko akcesoria można myć w zmywarce.
3. Wytrzyj jednostkę główną wewnątrz i na zewnątrz czystą, wilgotną ściereczką. Podczas korzystania z kombiwaru nigdy nie napełniaj pojemnika do pieczenia olejem ani jakimkolwiek płynem. Ten kombiwar piecze tylko za pomocą gorącego powietrza.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Podłącz urządzenie do prądu. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski funkcyjne na panelu zamigają przez 1 sekundę. Przycisk zasilania włączy się, a reszta świateł pozostanie wyłączona, gdy kombiwar przejdzie w tryb czuwania.
3. Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić kombiwar; wszystkie przyciski funkcyjne na panelu zaświecą się. Ekran LED będzie na przemian wyświetlać domyślne wartości temperatury i czasu (190°C/15 min).
4. Tryb ręczny: gdy urządzenie jest w trybie uruchamiania, naciśnij przyciski regulacji czasu/temperatury, aby dostosować ustawienia temperatury i czasu, a następnie naciśnij przycisk start/pauza. Kombiwar zacznie działać. Jeśli naciśniesz przycisk start/stop bezpośrednio po uruchomieniu, urządzenie zacznie pracować z domyślnym czasem/temperaturą.
5. Tryb menu niestandardowego: gdy urządzenie jest w trybie uruchamiania po wybraniu dowolnego wstępnie ustawionego programu gotowania, ikona wybranego menu zacznie migać. Pozostałe ikony menu pozostaną włączone. Gdy parametry ustawień w menu migają, naciśnij przycisk start/pauza, a kombiwar zacznie działać.

Przed rozpoczęciem możesz nadpisać te ustawienia za pomocą przycisków regulacji czasu i temperatury.

Ikona	Menu ustawień wstępnych	Domyślna temp. (°C)	Domyślny czas (min)
	Frytki Tylko do mrożonych frytek	200	15
	Steki/kotlety	180	25
	Ryba	160	15
	Krewetki	160	12
	Pizza	180	15
	Kurczak	190	40

	Wypieki	160	30
	Rożen	190	30
	Suszenie	30	120

**UWAGA:**The temperature range of the dehydrator menu is 30-70 °C and the time range is 1-24 hours.

**UWAGA:** Te ustawienia są jedynie orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla składników używanych przez Ciebie.

6.Gdy urządzenie jest w trybie pracy, czas odliczania i temperatura pracy będą się wyświetlać naprzemiennie na ekranie. Nie zaleca się dokonywania zmiany czasu i temperatury podczas pracy kombiwaru. Aby dokonać jakichkolwiek zmian, najpierw zatrzymaj urządzenie.

7.Gdy urządzenie jest w trybie pracy, przestanie działać po otwarciu drzwiczek (silnik wentylatora/grzejnik i inne części wyłączą się). Jednak kombiwar zachowa bieżące dane robocze, a lampka kombiwaru pozostanie włączona.

8.Gdy kombiwar zakończy pracę, grzejnik wyłączy się, chociaż wentylator pozostanie włączony. Gdy wentylator przestanie działać, urządzenie wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych.

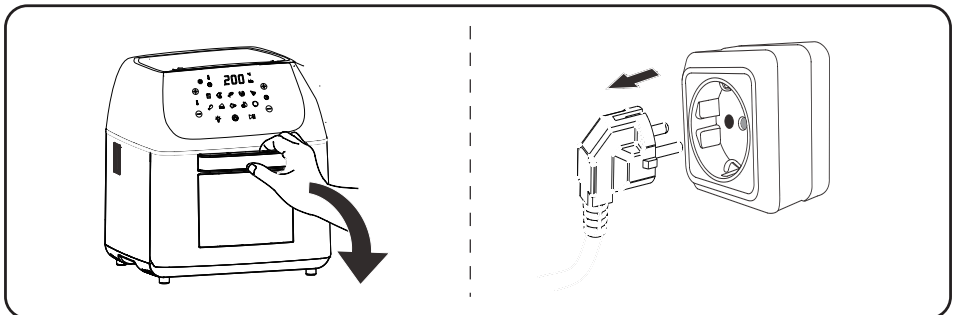
## PO PIECZENIU

Gdy zakończy się proces pieczenia, przed otwarciem drzwiczek upewnij się, że silnik się zatrzymał. Użyj rękawic kuchennych lub narzędzia do chwytania, aby wyjąć tackę i inne akcesoria, które należy umieścić na bezpiecznej, równej powierzchni.

**UWAGA:** akcesoria mogą być bardzo gorące. Aby zapobiec obrażeniom, po pieczeniu nigdy nie dotykaj ich gołymi rękami.

Wskazówka: jeśli składniki nie są odpowiednio upieczone, włóż ponownie akcesoria do kombiwaru i piecz jeszcze przez kilka minut.

Po zakończeniu pieczenia wyjmij upieczone składniki i umieść je na talerzu lub innej zastawie. Następnie naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć kombiwar i odłączyć przewód zasilający od gniazdka ściennego.



## DIAGNOSTYKA I USUWANIE PROBLEMÓW

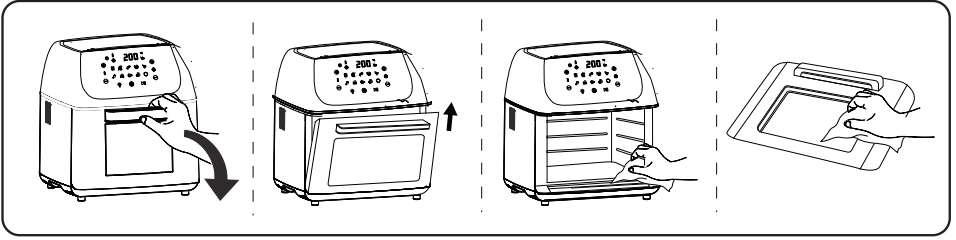
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	1. Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. 2. Nie uruchomiłeś urządzenia po ustawieniu czasu i temperatury.	1. Podłącz urządzenie do gniazdka ściennego. 2. Naciśnij przycisk start po ustawieniu czasu i temperatury. Sprawdź, czy drzwiczki kombiwaru są zamknięte.
Jedzenie nie jest upieczone	1. Okrągły kosz jest przeladowany. 2. Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	1. Aby pieczenie było bardziej równomierne, używaj mniejszych porcji. 2. Zwiększ temperaturę i kontynuuj pieczenie.
Jedzenie nie jest równomiernie upieczone	1. Niektóre potrawy wymagają odwrócenia podczas pieczenia.	1. Obróć potrawę podczas pieczenia.
Zurządzenia wydobywa się biały dym	1. Użyto oleju. 2. Na akcesoriach są pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	1. Wytrzymaj urządzenie, aby usunąć nadmiar oleju. Wyczyść okrągły kosz po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie upieczone	1. Używany jest niewłaściwy rodzaj ziemniaka. Podczas przygotowywania ziemniaki nie zostały odpowiednio zblanszowane.	1. Użyj świeżych, twardych ziemniaków. Użyj pociętych kawałków i osusz je, aby usunąć nadmiar skrobi.
Frytki nie są chrupiące	Surowe frytki mają za dużo wody.	Suchy ziemniak dobrze się przykleja przed spryskaniem olejem. Użyj mniejszych kawałków ziemniaka. Dodaj trochę więcej oleju.

## PRZECHOWYWANIE

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj w czystym i suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający od gniazdka ściennego i upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Przetrzyj obudowę urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym.
- Czyść wnętrze urządzenia gorącą wodą, łagodnym środkiem czyszczącym i nierysującą gąbką.
- W razie potrzeby usuń zbędne resztki jedzenia z górnego ekranu za pomocą szczoteczki do czyszczenia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu. Akcesoria są wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani narzędzi do czyszczenia powierzchni. Przyklejoną żywność należy namoczyć w ciepłej wodzie z mydłem, aby ułatwić jej usunięcie.
- Drzwiczki można łatwo odczepić, aby wyczyścić drzwiczki i wewnętrzną komorę.



## UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko. W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowań. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że produkty te zostaną poddane recyklingowi w sposób, który pomaga dbać o zdrowie i środowisko. Należy zutylizować urządzenie i jego opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu okresu użytkowania żelazko i jego akcesoria należy zutylizować niezależnie od odpadów domowych.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje dotyczące możliwości utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bezpłatnie.

GWARANCJA: 2 LATA

## **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =**

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, comprese le seguenti:**

1. Non immergere e non passare mai sotto l'acqua l'unità principale o il suo alloggiamento, poiché contengono componenti elettrici ed elementi riscaldanti.
2. Per evitare scosse elettriche, non versare liquidi di alcun tipo nell'unità principale, che contiene componenti elettrici.
3. Assicurarci che l'elettrodomestico sia collegato a una presa a muro. Assicurarci sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa.
4. Non riempire eccessivamente il cestello girarrosto, per evitare che il cibo tocchi la superficie superiore e l'elemento riscaldante.
5. Non coprire ingressi e uscite dell'aria mentre il dispositivo è in funzione, poiché si comprometterebbe l'uniformità della cottura e si potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
6. Non versare mai olio nel cestello girarrosto, poiché ciò potrebbe causare incendi e lesioni fisiche a persone. La temperatura interna dell'unità può diventare molto alta



durante la cottura. Per evitare scottature, non inserire mai le mani all'interno della friggitrice a meno che non si sia completamente raffreddata.

7. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o siano state istruite correttamente sull'uso dell'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini.
8. Durante la cottura, non posizionare la friggitrice a ridosso di una parete o di altri apparecchi. Lasciare almeno 13 cm di spazio libero sul retro, sui lati e al di sopra della friggitrice. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo prodotto se la sua spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'unità stessa è in qualche modo danneggiata.
10. Non collocare la friggitrice sulle superfici dei fornelli. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata per evitare rischi.
11. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei

bambini mentre è in funzione o durante il processo di raffreddamento.

12. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Non collegare il cavo di alimentazione o azionare i comandi della friggitrice con le mani bagnate.
13. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di comando da remoto.
14. Non utilizzare mai questo apparecchio con prolunghe di alcun tipo.
15. Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
16. Non utilizzare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
17. Non lasciare mai questo apparecchio incustodito durante il funzionamento, durante il quale l'aria calda viene rilasciata attraverso l'apposita apertura. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'uscita dell'aria. Fare attenzione ad evitare il contatto con l'aria calda anche durante la rimozione del cestello girarrosto dall'apparecchio. Le superfici esterne della friggitrice possono diventare calde durante l'uso, e lo stesso vale per il cestello girarrosto. Indossare guanti da forno o utilizzare il manico a U quando si maneggiano componenti caldi.

18. Se l' apparecchio emette del fumo nero, scollegarlo immediatamente e attendere che il fumo si fermi prima di rimuovere il contenuto della friggitrice.
19. Allo scadere del tempo impostato, la cottura si interromperà. Tuttavia, la ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare l' apparecchio.
20. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non infiammabile. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per l' uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio.
21. Se la friggitrice ad aria viene utilizzata in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali, oppure se non viene utilizzata secondo le istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia decade e il produttore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni.
22. Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
23. Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo.
24. Assicurarsi che la superficie dei cibi in cottura risulti dorata e non troppo scura. Rimuovere tutti i residui bruciati.

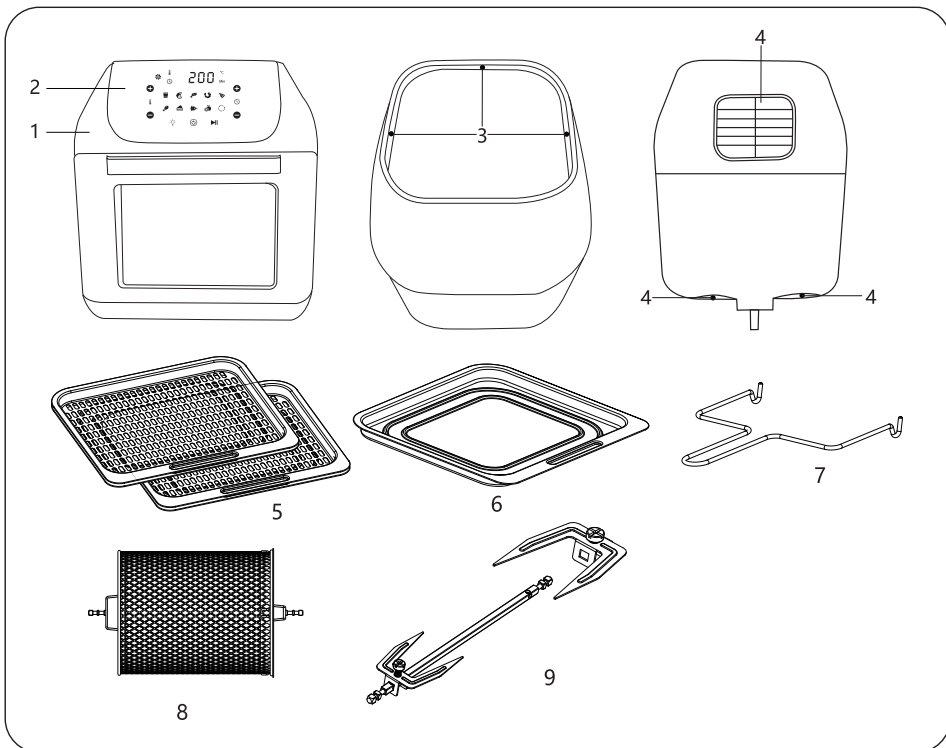
25. **Protezione anti-surriscaldamento:** In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiverà il sistema di protezione dal surriscaldamento e la friggitrice si arresterà. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione e attendere che l' apparecchio si raffreddi completamente prima di riavviarlo o riporlo.
26. **Spegnimento automatico:** L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento, che arresterà automaticamente l'unità quando il timer raggiunge lo zero. È inoltre possibile spegnere l'apparecchio manualmente premendo il pulsante di accensione. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare la friggitrice.

## SPECIFICHE TECNICHE

Modello No.	B30202C3B
Alimentazione	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo	1500 W
Capacità	12 L
Dimensioni	L336.7*W336*H368mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso.

# PANORAMICA PRODOTTO E ACCESSORI

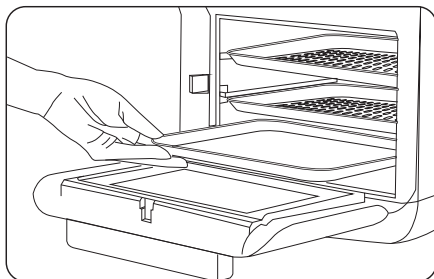


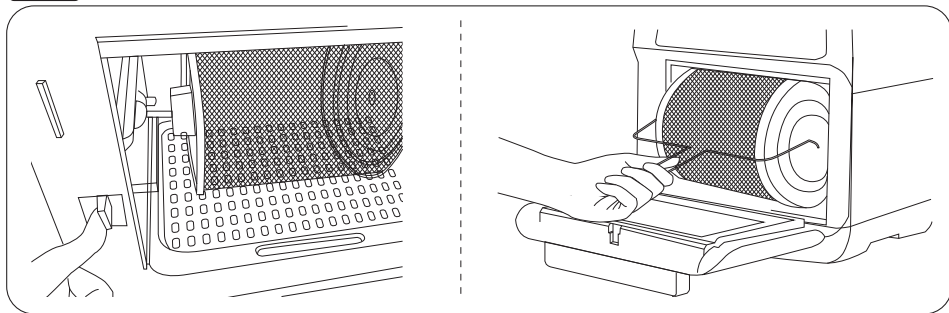
Unità principale:

- ① Alloggiamento ② Pannello di controllo  
③ Prese d'aria ④ Bocchette aria calda

Accessori in dotazione:

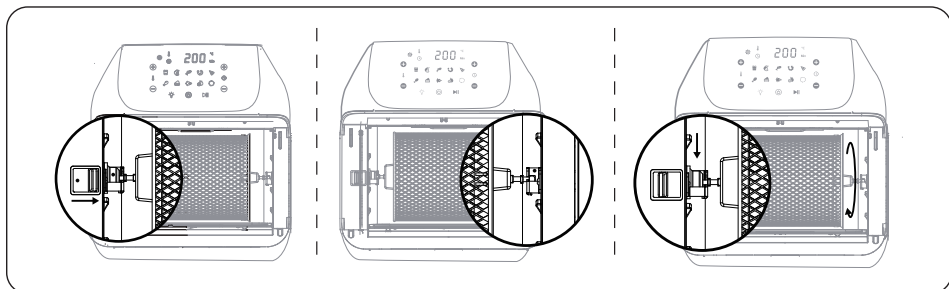
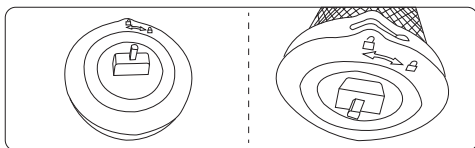
- ⑤ Cestello\* 2: da utilizzare per disidratare, ma anche per cucinare snack croccanti o riscaldare cibi come la pizza.
- Posizionare il cestello nella friggitrice facendolo scorrere lungo le guide laterali fino in fondo.
  - Posizionare il cestello vicino all'elemento riscaldante superiore per una cottura più rapida e una maggiore croccantezza.
  - Per una cottura più uniforme, estrarre il cestello, ruotarlo e inserirlo dal lato opposto.
- ⑥ Vassoio raccogli grasso: da utilizzare per facilitare la pulizia.
- ⑦ Manico a U: da utilizzare per rimuovere lo spiedo e il cestello girarrosto.
- Tenere premuto verso destra il tasto di rilascio del connettore (attenzione alle scottature!), quindi rimuovere lo spiedo o il cestello con il manico a U.





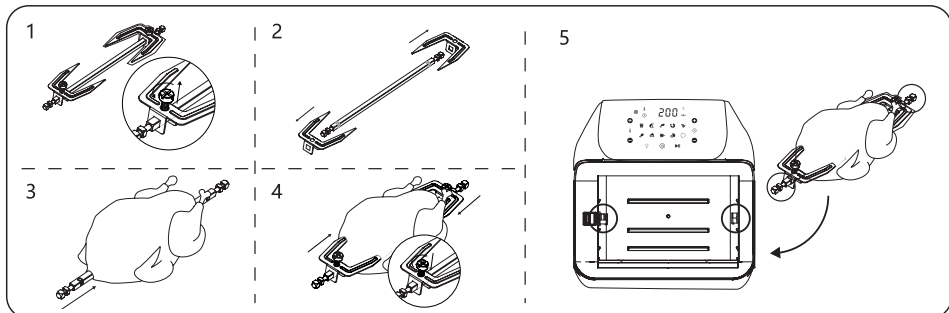
⑧ Cestello girarrosto: ideale per patatine fritte, frutta secca tostata e altri snack.

- Ruotare il coperchio per rimuoverlo, inserire il cibo, quindi riposizionare il coperchio.
- Tenere premuto verso destra il tasto di rilascio del connettore e far scorrere il cestello sulle guide centrali, fissando prima il lato destro nella scanalatura e rilasciando poi il tasto in modo che il lato sinistro del cestello possa inserirsi nel connettore. Smuovere leggermente il cestello per stabilizzarlo.

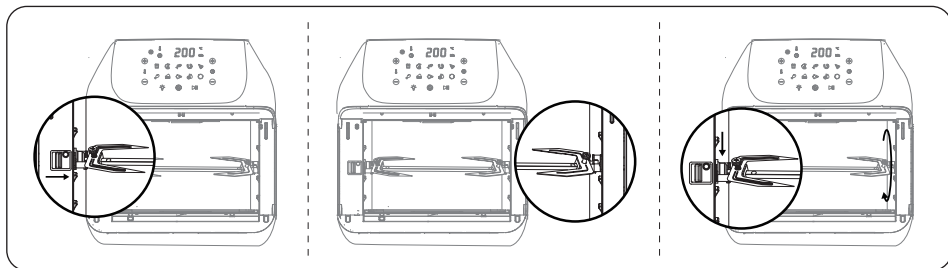


⑨ Spiedo con forchettoni e viti:

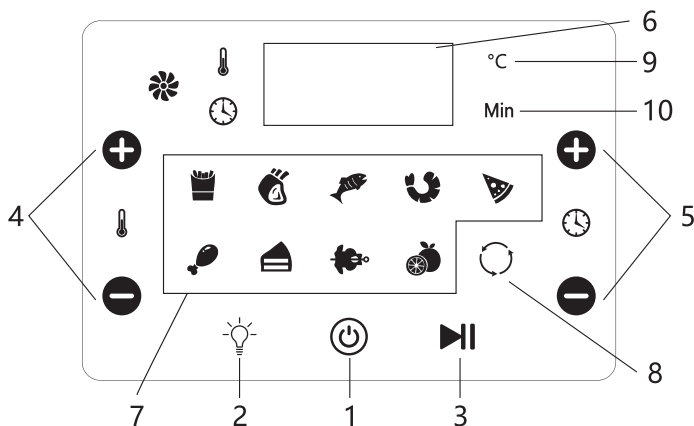
- Infilare sullo spiedo il cibo da cuocere e fissare i due forchettoni alle estremità utilizzando le viti apposite.
- NOTA: assicurarsi che le dimensioni del cibo non sia eccessive e che garantiscano la rotazione all'interno della friggitrice. Il peso massimo di un pollo o di altri ingredienti da preparare arrosto è di 1500-1800 grammi.



- Tenere premuto verso destra il tasto di rilascio del connettore e far scorrere lo spiedo sulle guide centrali, fissando prima il lato destro nella scanalatura e rilasciando poi il tasto in modo che il lato sinistro dello spiedo possa inserirsi nel connettore. Smuovere leggermente lo spiedo per stabilizzarlo.



## PANNELLO DI CONTROLLO



1. Tasto di accensione: premere per accendere o spegnere l'unità.
2. Luce interna
3. Tasto avvio/pausa: premere per avviare o mettere in pausa la cottura.
4. Indicatore e tasti temperatura: premere + per aumentare la temperatura di cottura e - per diminuirla. La temperatura può essere impostata tra 65°C e 205°C, a intervalli di 5°C. Premere a lungo per modificare l'impostazione più rapidamente.
5. Indicatore e tasti tempo di cottura. premere + per aumentare il tempo di cottura e - per diminuirlo. Il tempo di cottura può essere impostato tra 1 e 90 min, a intervalli di 1 min. Premere a lungo per modificare l'impostazione più rapidamente.
6. Schermo digitale a LED
7. Menu preimpostati: premere per selezionare un menu; la friggitrice seguirà i parametri preimpostati.
8. Tasto girarrosto: premere in modalità Patatine (con il cestello girarrosto) o in modalità spiedo (con lo spiedo). L'icona lampeggerà mentre è in funzione il girarrosto.
9. Indicatore unità temperatura
10. Indicatore unità tempo di cottura

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO







1. Leggere attentamente le istruzioni e rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi ed etichette.
2. Lavare gli accessori per la cottura con acqua calda e sapone. NOTA: non lavare o immergere mai l'unità di cottura in acqua. Solo gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità di cottura con un panno pulito e umido.

Quando si utilizza la friggitrice, non riempire mai il recipiente di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. La friggitrice cuoce solo tramite aria calda.




## ISTRUZIONI PER L' USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Collegare l' apparecchio alla corrente. L' apparecchio emetterà un segnale acustico e tutti i tasti funzione sul pannello lampeggeranno per 1 secondo. Poi il tasto di accensione si illuminerà mentre gli altri indicatori rimarranno spenti: la friggitrice è ora in modalità standby.
3. Premere il tasto di accensione per accendere il dispositivo; tutti i tasti sul pannello di controllo si illumineranno. Lo schermo LED mostrerà alternativamente i valori predefiniti di temperatura e tempo (190°C/15min).
4. Modalità manuale: Quando il dispositivo è acceso, premere i tasti di controllo del tempo di cottura e della temperatura per personalizzare le impostazioni, quindi premere il tasto di avvio/pausa e la friggitrice inizierà la cottura. Se si preme il pulsante di avvio/pausa direttamente dopo l'accensione, il dispositivo si avvierà secondo tempo di cottura e temperatura predefiniti.
5. Menu preimpostati: Quando la friggitrice è accesa e viene selezionato un menu di cottura preimpostato, l'icona del menu selezionato lampeggia, mentre le icone degli altri menu rimangono accese. Premere il tasto avvio/pausa e la friggitrice inizierà la cottura.

È possibile modificare i valori predefiniti con i tasti di controllo.

Icona	Menu	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (Min)
	Patatine Solo per patatine surgelate	200	15
	Bistecche/costolette	180	25
	Pesce	160	15
	Gamberetti	160	12
	Pizza	180	15
	Pollo	190	40



	Torte	160	30
	Girarrosto	190	30
	Essiccatore	30	120

**NOTA:** L'intervallo di temperatura per il menu Essiccatore è 30-70°C e l'intervallo di tempo è 1-24 ore.

**NOTA:** Queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti che utilizzi possono differire per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i tuoi ingredienti.

- Quando la friggitrice è in funzione, sul display vengono visualizzati alternativamente il tempo mancante e la temperatura. Si consiglia di non regolare tempo e temperatura mentre la friggitrice è in funzione, ma di mettere prima in pausa l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, si arresterà se lo sportellino viene aperto (la ventola e l'elemento riscaldante si spengono). Tuttavia, la friggitrice conserverà le impostazioni correnti e la luce interna rimarrà accesa.
- Quando l'apparecchio termina la cottura, l'elemento riscaldante si spegnerà, mentre la ventola rimarrà accesa. Quando la ventola si arresta, l'apparecchio emette cinque segnali acustici consecutivi.

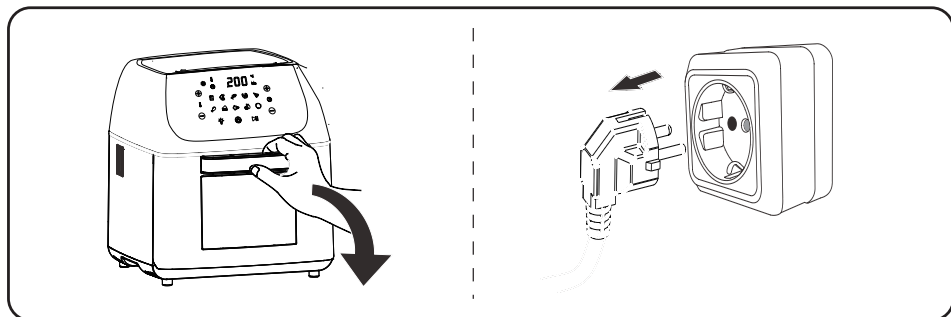
## DOPO LA COTTURA

Quando il processo di cottura è terminato, assicurarsi che il motore si sia fermato prima di aprire lo sportellino. Utilizzare guanti da forno o il manico a U per rimuovere il cestello o gli altri accessori, che devono essere posizionati su una superficie piana e sicura.

**ATTENZIONE:** Gli accessori potrebbero essere molto caldi. Per evitare scottature, non toccarli mai a mani nude dopo la cottura.

Suggerimento: se gli ingredienti non hanno raggiunto il livello di cottura desiderata, riposizionare l'accessorio nella friggitrice e cuocere ancora per qualche minuto.

Quando la cottura è terminata, spostare gli ingredienti in un contenitore separato, quindi premere il tasto di accensione per spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

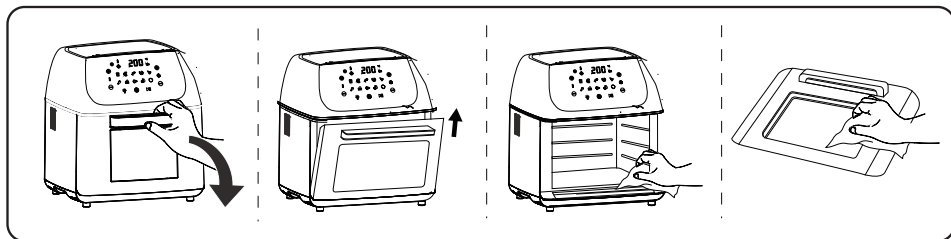
Problema	Possibile causa	Soluzione
L'unità non funziona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.L'apparecchio non è collegato alla corrente.</li> <li>2.Dopo aver impostato tempo di cottura e temperatura, non hai avviato la cottura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Plug the appliance into a wall socket.</li> <li>Press the start button after setting the time and temperature. Check that the oven door is closed.</li> </ol>
Il cibo non si cuoce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Il cestello girarrosto è troppo pieno.</li> <li>2.La temperatura di cottura è troppo bassa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Cuoci in quantità minori per assicurare risultati uniformi.</li> <li>2.Alza la temperatura e prolunga la cottura.</li> </ol>
La cottura non è uniforme	Alcuni alimenti hanno bisogno di essere girati durante la cottura.	Gira il cibo durante la cottura.
Fumo bianco proveniente dall'unità	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Hai utilizzato dell' olio.</li> <li>2.Sugli accessori sono presenti residui di grasso.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Rimuovi l'olio in eccesso.</li> <li>2.Pulisci accuratamente gli accessori dopo ogni utilizzo.</li> </ol>
Le patatine non sono cotte in modo uniforme	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Hai utilizzato il tipo di patata sbagliato.</li> <li>2.Le patate non sono state lavate accuratamente dall' amido in superficie.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Utilizza patate fresche e sode.</li> <li>2.Lava i bastoncini già tagliati e asciugali tamponando per rimuovere l'amido in eccesso.</li> </ol>
Le patatine non sono croccanti	Le patatine contengono troppa acqua	Asciuga accuratamente le patate prima di spruzzarvi sopra dell' olio. Utilizza bastoncini di dimensioni minori. Aggiungi una piccola quantità di olio.

## CONSERVAZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Conservare in un luogo pulito e asciutto, lontano dalla luce solare diretta.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.
- Pulire la parte esterna dell' apparecchio con un panno umido e tiepido e un detergente delicato.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, utilizzare una spazzola per rimuovere i residui di cibo dalla superficie superiore.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Gli accessori sono realizzati in resistente acciaio inossidabile e possono essere lavati in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivi o utensili abrasivi sulle superfici. In caso di residui ostinati, mettere a bagno in acqua calda e sapone prima di rimuoverli.
- Lo sportellino può essere facilmente staccato per venire pulito e facilitare anche la pulizia della friggitrice.



## SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, abbiamo a cuore l'ambiente. Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a preservare le risorse naturali e garantirà che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il suo imballaggio secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, esso e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando l'apparecchio raggiunge la fine della sua vita utile.

Contatta le autorità della tua zona per conoscere le tue opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio della tua zona. Alcuni punti di raccolta accettano apparecchi gratuitamente.

GARANZIA: 2 ANNI

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE =

**Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, darunter die folgenden:**

1. Tauchen Sie das Hauptgerät oder sein Gehäuse niemals in Wasser ein, da es elektrische Bauteile und Heizelemente enthält. Spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, dürfen Sie keine Flüssigkeiten in das Hauptgerät einbringen, in dem sich die elektrischen Komponenten befinden.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine Wandsteckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
4. Um zu verhindern, dass Speisen das obere Innensieb und das Heizelement berühren, dürfen Sie den runden Korb nicht überfüllen.
5. Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnung nicht ab, wenn der Heißluftofen in Betrieb ist. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
6. Schütten Sie niemals Öl in den runden Korb. Feuer und Personenschäden können die Folge sein. Die Innentemperatur des Geräts kann beim Garen sehr hoch werden.

Um Verletzungen zu vermeiden, halten Sie niemals Ihre Hand in das Innere des Ofens, wenn dieser nicht gründlich abgekühlt ist.

7. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
8. Stellen Sie den Backofen beim Garen nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten sowie über dem Ofen mindestens 13 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
9. Verwenden Sie diesen Ofen nicht, wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind oder wenn das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.
10. Stellen Sie den Ofen nicht auf Herdflächen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
11. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf,

wenn es in Betrieb ist oder abgekühlt wird.

12. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Stecken Sie das Netzkabel nicht ein und bedienen Sie die Bedienelemente des Ofens nicht mit nassen Händen.
13. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
14. Verwenden Sie dieses Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel irgendeiner Art.
15. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen.
16. Verwenden Sie den Heißluftofen nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Während des Betriebs wird heiße Luft durch die Luftauslassöffnung freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zur Luftauslassöffnung. Meiden Sie auch die heiße Luft, wenn Sie den drehbaren Gitterkorb aus dem Gerät nehmen. Die Außenflächen des Ofens können während des Betriebs heiß werden. Auch der drehbare Gitterkorb wird während des Betriebs sehr heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie das Entnahmewerkzeug, wenn Sie heiße Teile anfassen. Tragen Sie auch Ofenhandschuhe,

- wenn Sie mit heißen Oberflächen hantieren.
18. Sollte der Ofen schwarzen Rauch ausstoßen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Ofeninhalt entnehmen.
  19. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Garvorgang beendet. Der Lüfter läuft jedoch noch 20 Sekunden lang weiter, um den Ofen abzukühlen.
  20. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Fläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist. Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen oder im Einzelhandel vorgesehen.
  21. Wenn der Heißluftofen unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn er nicht gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung eingesetzt wird, erlischt die Garantie und wir übernehmen keine Haftung für Schäden.
  22. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
  23. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben, reinigen oder lagern.
  24. Achten Sie darauf, dass die in diesem Ofen gegarten Zutaten nicht braun oder dunkelbraun, sondern goldgelb gegart

werden. Entfernen Sie alle verbrannten Reste.

25. Überhitzungsschutz: Sollte die innere Temperaturregelung ausfallen, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und der Ofen funktioniert nicht. Sollte dies geschehen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Ofen einige Zeit vollständig abkühlen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen oder lagern.

26. Automatische Abschaltung: Das Gerät hat einen eingebauten „Abschalt“-Schalter, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie die Netztaste drücken. Der Ventilator läuft noch 20 Sekunden lang weiter, um den Ofen abzukühlen.

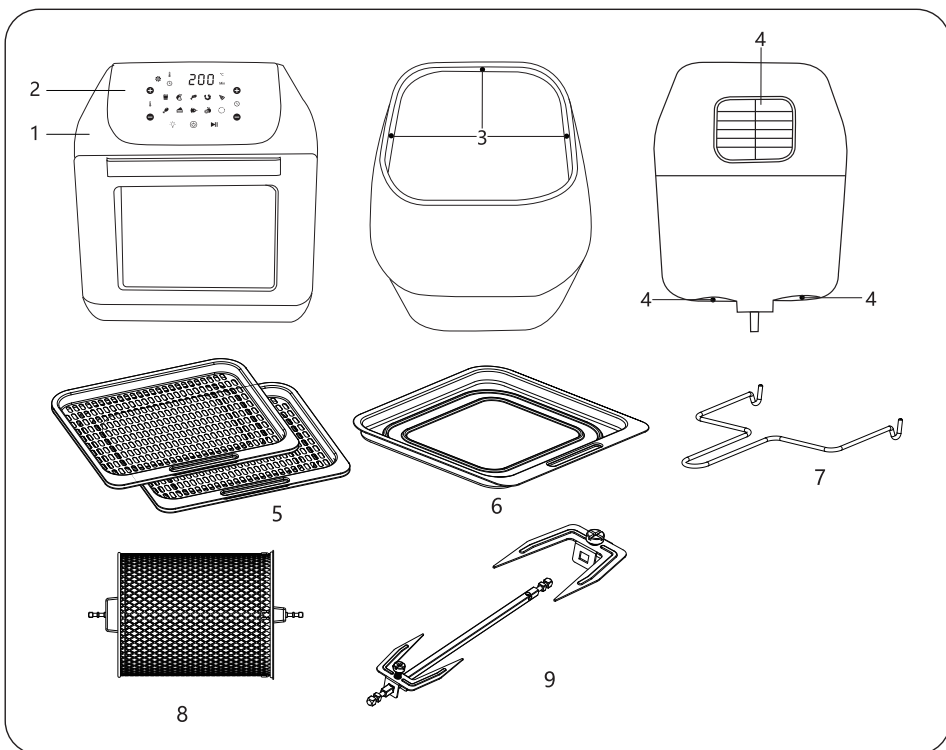
## TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	B30202C3B
Spannungsversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Kapazität	12 L
Abmessungen	L336.7*B336*H368 mm

Änderungen der technischen Daten und des Designs ohne Vorankündigung vorbehalten.



# PRODUKT- UND ZUBEHÖRÜBERSICHT



## Hauptstruktur:

① Hauptgerät ② Bedienfeld  
 ③ Lufteintrittsdüsen ④ Heißluftaustrittsdüsen  
 Standardzubehör (im Lieferumfang enthalten)  
 und dessen Verwendung:

⑤ Backblech\*2: Kann nicht nur zum Dehydrieren, sondern auch zum Kochen knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

- Setzen Sie die Backbleche in den Ofen ein, indem Sie sie entlang der seitlichen Rillen und auf den hinteren Rand schieben.

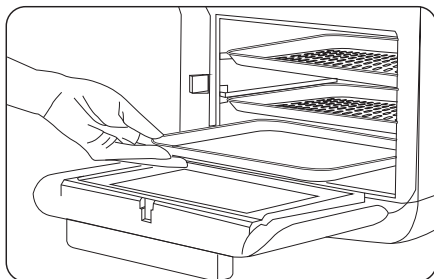
- Stellen Sie die Backbleche näher an das obere Heizelement, um schnelleres Garen und zusätzliche Knusprigkeit zu erreichen.

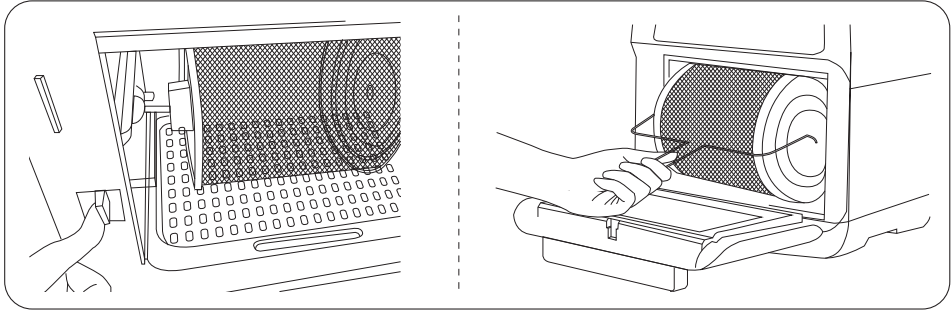
- Drehen Sie die Backbleche in der Mitte des Zyklus, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

⑥ Tropfschale: Kochen Sie mit eingesetzter Tropfschale, um die Reinigung zu erleichtern.

⑦ Entnahmewerkzeug für Grillspieße: Verwenden Sie das Werkzeug, um die Grillspieße und den Rundkorb aus dem Gerät zu entfernen.

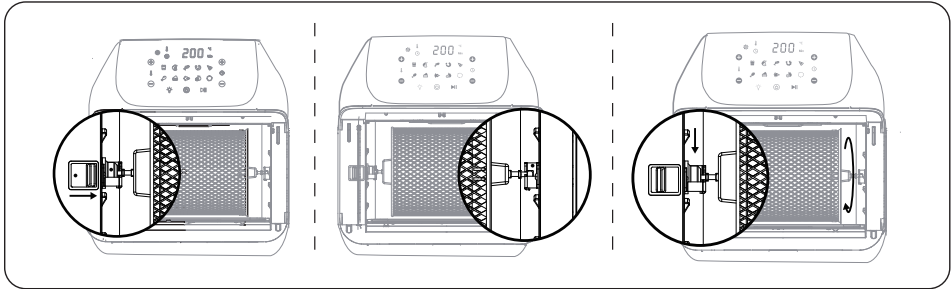
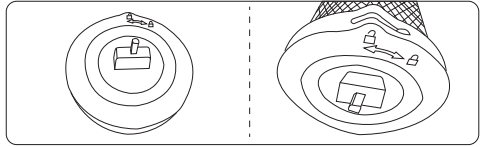
- Drücken und halten Sie die Entriegelungstaste des Anschlusses auf der rechten Seite (Vorsicht vor dem heißen Innenraum). Verwenden Sie dann das Werkzeug, um die Drehspießgabel/den Rundkorb zu entfernen.





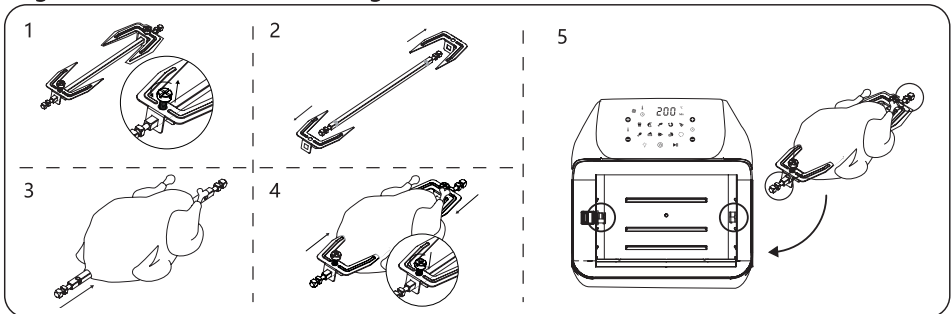
⑧ Rundkorb: Ideal für Pommes, geröstete Nüsse und andere Snacks.

- Drehen Sie den Deckel in die Entriegelungsposition, legen Sie die Speisen ein und setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Drücken und halten Sie die Verbindungstaste auf der rechten Seite, schieben Sie den Rundkorb auf die Schienen in der Mitte des Geräts. Setzen Sie die rechte Seite des Rundkorbs in die Nut ein. Lassen Sie die Verbindungstaste los, damit die linke Seite des Rundkorbs in die Verbindung passen kann. Verschieben Sie den Rundkorb leicht, damit er gut passt.

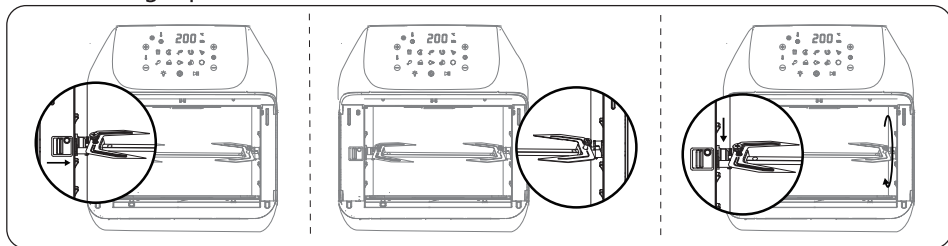


⑨ Spieße, Gabeln und Stellschrauben:

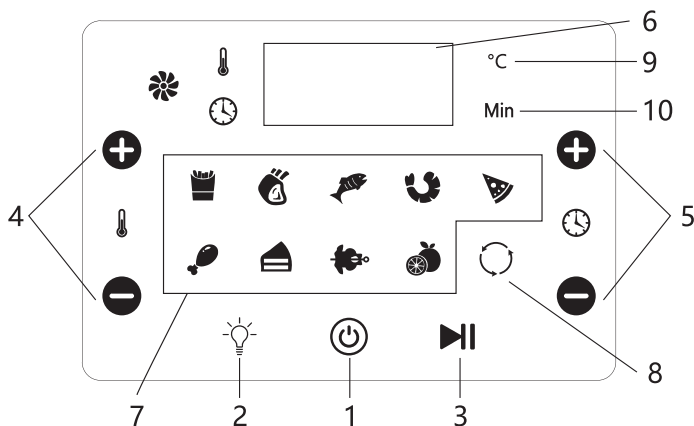
- Schieben Sie den Spieß durch das Gargut und arretieren Sie anschließend die beiden Gabeln mit den Gewindestiften.
- HINWEIS: Achten Sie darauf, dass das Gargut, z. B. Hähnchen, nicht zu groß ist, um sich frei im Ofen zu drehen. Die maximale Größe eines Hähnchens oder anderer gebratener Lebensmittel beträgt 3,5-4 lb.



- Drücken und halten Sie den Entriegelungsknopf des Verbinders auf der rechten Seite, schieben Sie die Rotisserie-Gabel auf die Schienen in der Mitte des Geräts. Lassen Sie die Entriegelungstaste des Verbinders los, damit die linke Seite der Rotisserie-Gabeln in den Verbinder passt. Bewegen Sie die Rotisserie-Gabeln leicht, damit sie gut passen.



## BEDIENFELDBESCHREIBUNG



1. **Netzta**ste: Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
2. **Internes Licht**
3. **Funktionstaste Start/Pause**: Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten oder zu pausieren.
4. **Temperaturkontrollleuchte und Temperaturregelungstaste**. Verwenden Sie „+“ um die Gartemperatur zu erhöhen und „-“ um sie zu verringern. Die Temperatur kann zwischen 65 und 205°C in 5°C-Schritten eingestellt werden. Drücken Sie lange auf die Taste, um die Einstellung schneller zu ändern.
5. **Zeitanzeigeleuchte und Zeitsteuerungstaste**. Mit „+“ erhöhen und „-“ verringern Sie die Garzeit. Die Garzeit kann zwischen 1 und 90 min in 1-min-Schritten eingestellt werden. Drücken Sie die Taste lange, um die Einstellung schneller zu ändern.
6. **LED-Digitalbildschirm**
7. **Garen von Voreinstellungen**: Wählen Sie eine Vorwahltaste; der Ofen arbeitet mit dem Standardwert.
8. **Taste „Rotation“**: Drücken Sie diese Taste, wenn Sie etwas im Pommés-frites-Modus (mit dem runden Korb) oder im Spieß-Modus (am Spieß) garen. Das Symbol blinkt, wenn es verwendet wird.
9. **Anzeige der Temperatureinheit**
10. **Anzeige der Zeiteinheit**







## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG




1. Lesen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten und entfernen Sie sie anschließend.
  2. Waschen Sie das im Kochprozess verwendete Zubehör mit warmer Seifenlauge.  
HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie die Kocheinheit niemals in Wasser ein. Nur das Zubehör ist spülmaschinengeeignet.
  3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Kocheinheit mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Füllen Sie bei der Verwendung des Ofens niemals Öl oder Flüssigkeiten jeglicher Art in den Garbehälter. Dieser Ofen gart nur mit Heißluft.

## BETRIEBSANLEITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, waagerechte und hitzebeständige Unterlage.
2. Schließen Sie das Gerät an. Es ertönt ein „Piepton“ und alle Funktionstasten auf dem Bedienfeld blinken 1 Sekunde lang. Die Netztaaste schaltet sich ein und die restlichen Leuchten bleiben aus, da der Ofen in den Standby-Modus wechselt.
3. Drücken Sie die Netztaaste, um den Ofen in Betrieb zu nehmen; alle Funktionstasten auf dem Bedienfeld leuchten auf. Auf dem LED-Bildschirm werden abwechselnd die voreingestellten Temperatur- und Zeitwerte angezeigt (190 °C / 15 min).
4. Manueller Modus: Wenn sich das Gerät im Startmodus befindet, drücken Sie die Tasten für die Zeit-/Temperatursteuerung, um die Temperatur- und Zeiteinstellungen anzupassen, und drücken Sie dann die Taste Start/Pause. Der Backofen beginnt zu arbeiten. Wenn Sie direkt nach dem Einschalten die Start-/Stopptaste drücken, arbeitet das Gerät mit der voreingestellten Zeit/Temperatur.
5. Benutzerdefinierter Menümodus: Wenn sich das Gerät im Startmodus befindet und ein beliebiges voreingestelltes Garprogramm ausgewählt wird, blinkt das ausgewählte Menüsymbol. Die anderen Menüsymbole bleiben eingeschaltet. Wenn die Einstellparameter des Menüs blinken, drücken Sie die Start/Pause-Taste und der Ofen beginnt zu arbeiten.

Sie können diese Voreinstellungen vor dem Start mit den Zeit- und Temperaturtasten überschreiben.

Icon	Voreingestelltes Menü	Standard-Temp. (°C)	Standardzeit (Min.)
	Pommes frites Nur für Tiefkühlpommes	200	15
	Steaks/Koteletts	180	25
	Fisch	160	15
	Shrimps	160	12
	Pizza	180	15
	Huhn	190	40

	Backen	160	30
	Spieß	190	30
	Dehydrator	30	120

**HINWEIS:** Der Temperaturbereich des Dehydrator-Menüs ist 30-70 °C und der Zeitbereich ist 1-24 Stunden.

**HINWEIS:** Diese Einstellungen dienen nur als Referenz. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

6. Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus befindet, werden die Countdown-Zeit und die Arbeitstemperatur abwechselnd auf dem Bildschirm angezeigt. Es wird nicht empfohlen, die Zeit und die Temperatur einzustellen, während der Ofen in Betrieb ist. Um Einstellungen vorzunehmen, schalten Sie das Gerät zunächst ab.
7. Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus befindet, hört es auf zu arbeiten, wenn die Tür geöffnet wird (der Lüftermotor/die Heizung und andere Teile werden ausgeschaltet). Der Backofen behält jedoch die aktuellen Arbeitsdaten bei und die Backofenbeleuchtung bleibt eingeschaltet.
8. Wenn der Ofen seine Arbeit beendet, schaltet sich die Heizung aus, obwohl der Ventilator eingeschaltet bleibt. Wenn das Gebläse aufhört zu arbeiten, gibt das Gerät fünf „Pieptöne“ von sich.

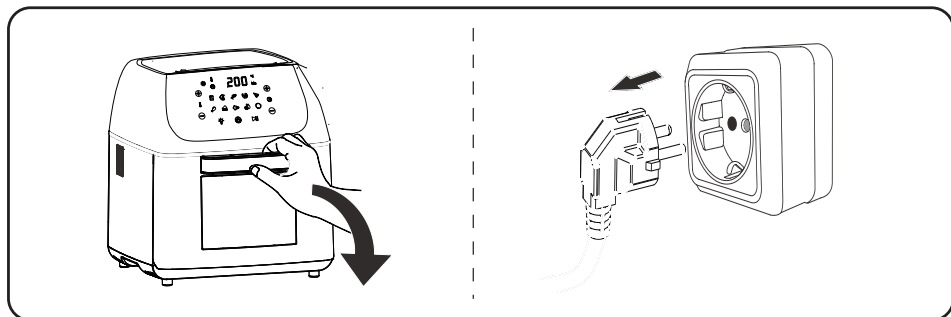
## NACH DEM GAREN

Vergewissern Sie sich nach Beendigung des Garvorgangs, dass der Motor abgeschaltet ist, bevor Sie die Tür öffnen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder das Entnahmewerkzeug, um das Tablett und anderes Zubehör zu entfernen, das auf eine sichere, ebene Fläche gestellt werden muss.

**ACHTUNG:** Das Zubehör kann sehr heiß sein. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie sie nach dem Kochen niemals mit bloßen Händen.

Tipp: Wenn die Zutaten nicht richtig gar sind, setzen Sie das Zubehör wieder in den Ofen und garen Sie einige Minuten länger.

Wenn der Garvorgang beendet ist, nehmen Sie die gegarten Zutaten heraus und legen Sie sie auf einen Teller oder anderes Geschirr. Drücken Sie dann die Netztaaste, um den Ofen auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.



## FEHLERSUCHE

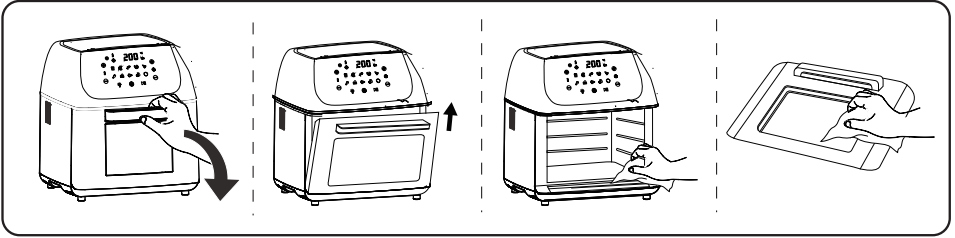
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gerät ist nicht eingesteckt.</li> <li>2. Sie haben das Gerät nach der Einstellung von Zeit und Temperatur nicht gestartet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose.</li> <li>2. Drücken Sie die Starttaste, nachdem Sie die Zeit und die Temperatur eingestellt haben. Prüfen Sie, ob die Backofentür geschlossen ist.</li> </ol>
Essen wird nicht gekocht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Rundkorb ist überlastet.</li> <li>2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie kleinere Mengen für ein gleichmäßigeres Garen.</li> <li>2. Erhöhen Sie die Temperatur und kochen Sie weiter.</li> </ol>
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Wenden Sie das Gargut während des Garvorgangs.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es wird Öl verwendet.</li> <li>2. Das Zubehör hat überschüssige Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wischen Sie das Gerät ab, um überschüssiges Öl zu entfernen.</li> <li>2. Reinigen Sie den Rundkorb nach jedem Gebrauch.</li> </ol>
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gegart	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es wird die falsche Kartoffelsorte verwendet.</li> <li>2. Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht richtig blanchiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln.</li> <li>2. Verwenden Sie geschnittene Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.</li> </ol>
Pommes sind nicht knusprig	Rohe Pommes haben zu viel Wasser.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, bevor Sie sie mit Öl benetzen. Verwenden Sie kleinere Kartoffelstäbchen. Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu.

## LAGERUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- An einem sauberen, trockenen Ort und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät gründlich abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Entfernen Sie ggf. mit einer Reinigungsbürste unerwünschte Speisereste vom oberen Sieb.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das Zubehör besteht aus langlebigem Edelstahl und ist spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf den Oberflächen. Anhaftende Speisen sollten zum leichten Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.
- Die Tür kann leicht abgenommen werden, um die Tür und den Innenraum zu reinigen.



## ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler kümmern wir uns um die Umwelt.

Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies trägt dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Artikel auf eine Weise recycelt werden, die Gesundheit und Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung entsprechend den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Bauteile enthält, müssen es und sein Zubehör am Ende der Lebensdauer des Geräts getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde, um sich über Ihre Entsorgungs- und Recyclingmöglichkeiten zu informieren.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Recyclingstelle. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos an.

GEWÄHRLEISTUNG: 2 JAHRE

# BELANGRIJKE

---

---

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:**

1. Dompel de hoofdeenheid of de behuizing nooit onder in water, aangezien deze elektrische componenten en verwarmingselementen bevat. Spoel deze niet af onder de kraan.
2. Om elektrische schokken te voorkomen, mag u geen vloeistof gieten in de hoofdeenheid, waar de elektrische componenten zich bevinden.
3. Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
4. Om te voorkomen dat etenswaren het bovenste scherm en het verwarmingselement aan de binnenkant raken, mag de ronde mand niet te vol worden gestopt.
5. Dek de luchtinlaatopening of de luchtuitlaatopening niet af terwijl de heteluchtoven in werking is. Dit voorkomt immers gelijkmatig bakken en hierdoor kan het apparaat beschadigd raken of oververhit raken.



6. Giet nooit olie in de draaimand. Dit kan brand en persoonlijk letsel tot gevolg hebben. De interne temperatuur van het apparaat kan erg hoog oplopen tijdens het bakken. Om persoonlijk letsel te voorkomen, mag u uw hand nooit in de oven plaatsen tenzij deze goed is afgekoeld.
7. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of door mensen die geen ervaring en kennis hebben, tenzij ze onder toezicht staan van een verantwoordelijke persoon of de juiste instructies hebben gekregen voor het gebruik van het apparaat. Dit product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
8. Plaats de oven tijdens het koken niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minstens 13 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat. Plaats er niets bovenop.
9. Gebruik deze oven niet als de stekker of het netsnoer is beschadigd of als het apparaat zelf op enigerlei wijze is beschadigd.
10. Plaats de oven niet op een kookplaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbare gekwalificeerde persoon

om gevaar te voorkomen.

11. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen als het in werking is of tijdens het afkoelproces.
12. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Sluit het apparaat niet aan of bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
13. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
14. Gebruik dit apparaat nooit met een verlengsnoer van welk soort dan ook.
15. Gebruik het apparaat niet op of nabij brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen.
16. Gebruik de heteluchtoven niet voor andere doeleinden dan die beschreven staan in deze handleiding.
17. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het in werking is. Tijdens het gebruik wordt warme lucht afgegeven via de luchtuitlaatopening. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de luchtuitlaatopening. Vermijd ook de lucht bij het verwijderen van de roterende gaasmand uit het apparaat. De buitenkant van de oven kan tijdens gebruik heet worden. De roterende gaasmand wordt ook erg heet

tijdens gebruik. Draag ovenwanten of gebruik de u-vormige handgreep bij het hanteren van hete onderdelen. Draag ook ovenwanten bij het hanteren van hete oppervlakken.

18. Mocht er zwarte rook uit de oven komen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rook is gestopt voordat u de inhoud uit de oven verwijdert.
19. Als de ingestelde tijd is verstreken, stopt het bakken. De ventilator blijft echter 20 seconden draaien om de oven af te koelen.
20. Gebruik het apparaat altijd op een horizontale ondergrond die waterpas, stabiel en onbrandbaar is. Dit product is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in commerciële of winkelomgevingen.
21. Als de heteluchtoven onjuist wordt gebruikt of voor professionele of semi-professionele doeleinden, of niet wordt gebruikt volgens de instructies in de gebruikershandleiding, wordt de garantie ongeldig en kunnen we elke aansprakelijkheid voor veroorzaakte schade weigeren.
22. Haal na gebruik de stekker altijd uit het stopcontact.
23. Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen

voordat u het vastpakt, reinigt of opbergt.

24. Zorg ervoor dat de ingrediënten die in deze oven worden gekookt, goudgeel van kleur zijn in plaats van bruin of donkerbruin. Verwijder alle verbrande resten.

25. Oververhittingsbeveiliging: Mocht het interne temperatuurcontrolesysteem falen, dan wordt het oververhittingsbeveiligingssysteem geactiveerd en zal de oven niet werken. Mocht dit gebeuren, trek dan de stekker uit het stopcontact en laat de oven enige tijd afkoelen voordat u hem opnieuw opstart of opbergt.

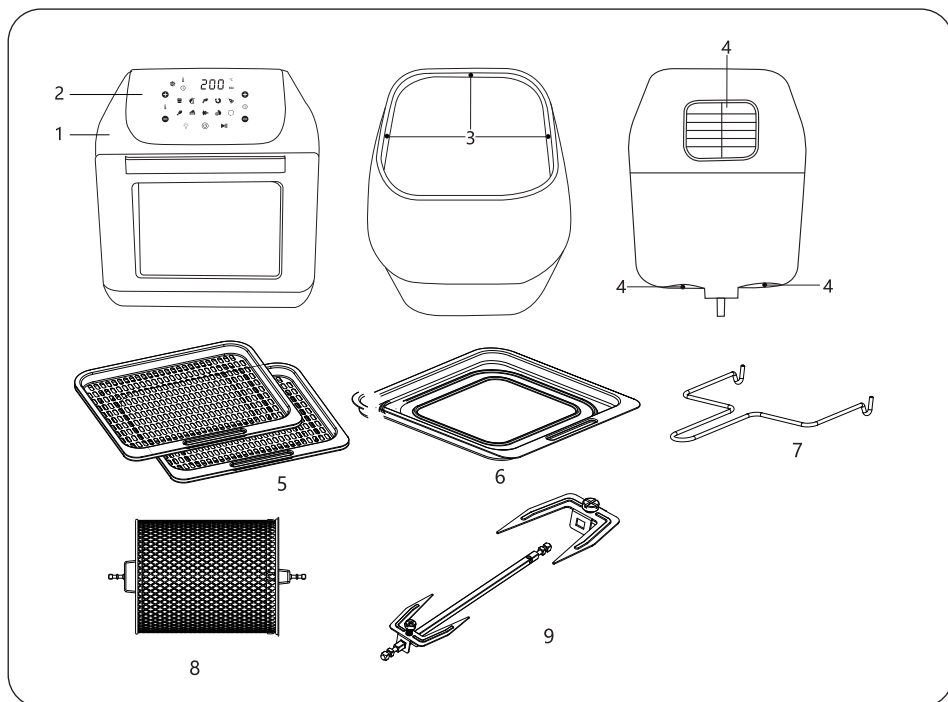
26. Automatische uitschakeling: Het apparaat heeft een ingebouwde "uitschakel" -schakelaar die het apparaat automatisch uitschakelt wanneer de timer-LED nul bereikt. U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door op de aan/uit-knop te drukken. De ventilator blijft 20 seconden draaien om de oven af te koelen.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	B30202C3B
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1500 W
Capaciteit	12 L
Afmetingen	L336.7*B336*H368mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

# OVERZICHT VAN HET PRODUCT EN DE ACCESSOIRES



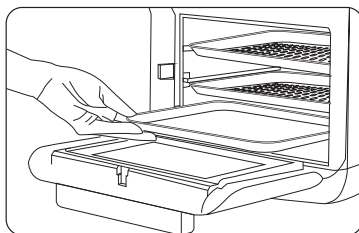
## Hoofdstructuur:

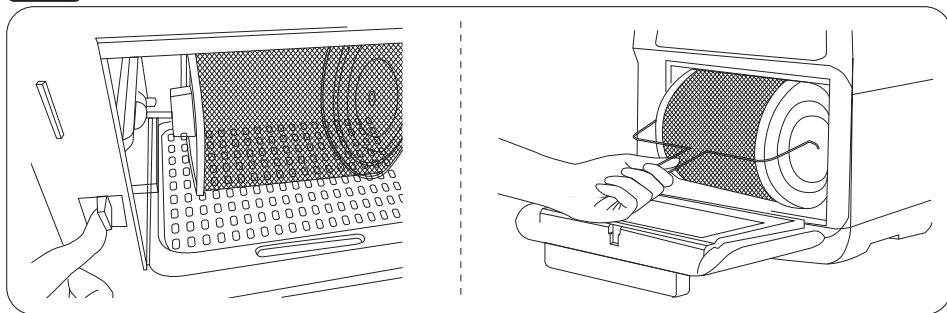
- ① Hoofdeenheid ② Bedieningspaneel  
③ Luchtinlaatopeningen ④ Uitlaatopeningen voor warme lucht

## Standaardaccessoires (meegeleverd) en hun toepassingen:

⑤ Crisper bakplaat\*2: Dient zowel voor het drogen van voedsel als voor het bakken van knapperige snacks of het opwarmen van gerechten zoals pizza.

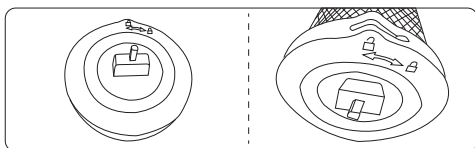
- Plaats de crisper bakplaten in de oven door ze langs de zijgroeven en op de achterste lip te schuiven.
  - Plaats de bakplaten dicht bij het bovenste verwarmingselement voor sneller bakken en extra knapperigheid.
  - Draai de crisper bakplaten halverwege de cyclus om, om een gelijkmatige bereiding te krijgen.
- ⑥ Lekbak: Maak gebruik van de lekbak bij het bakken zodat u na het bakproces gemakkelijk kunt schoonmaken.
- ⑦ U-vormige handgreep voor draaispit: Gebruik het gereedschap om het draaispit met vorken en de ronde mand uit het apparaat te halen.
- Houd de ontgrendelingsknop van de connector aan de rechterkant ingedrukt (pas op voor de hete binnenkamer). Gebruik vervolgens het ophaalgereedschap om het draaispit met vorken/draaimand te verwijderen.



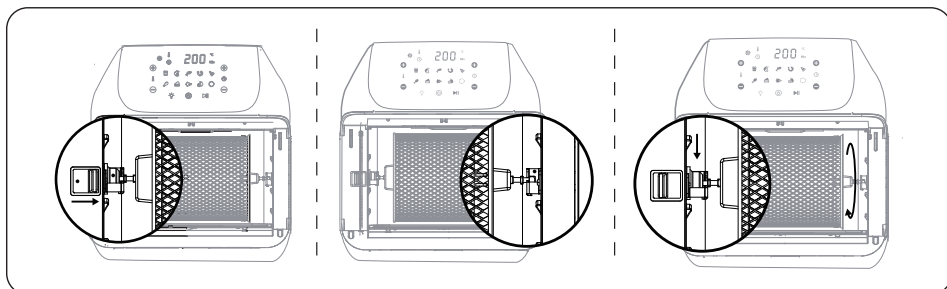


⑧ Draaimand: ideaal voor frieten, geroosterde noten en andere snacks.

- Draai het deksel om de positie te ontgrendelen, plaats het voedsel erin en plaats het deksel terug.

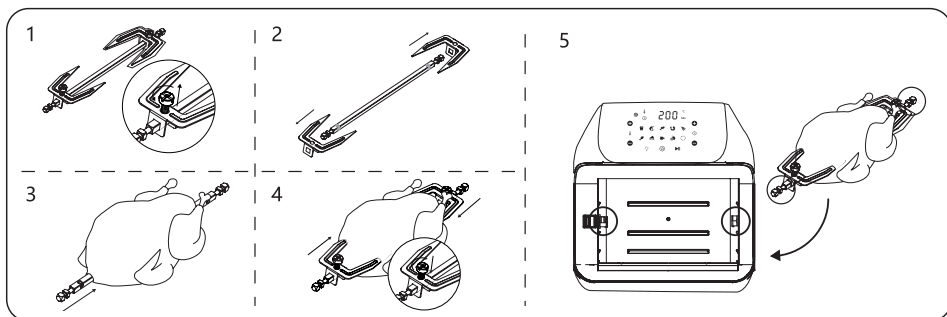


- Houd de aansluitknop aan de rechterkant ingedrukt en schuif de draaimand op de rails in het midden van het apparaat. Plaats de rechterkant van de draaimand in de groef. Laat de aansluitknop los zodat de linkerkant van de draaimand in de connector past. Verplaats de draaimand een beetje zodat hij goed past.

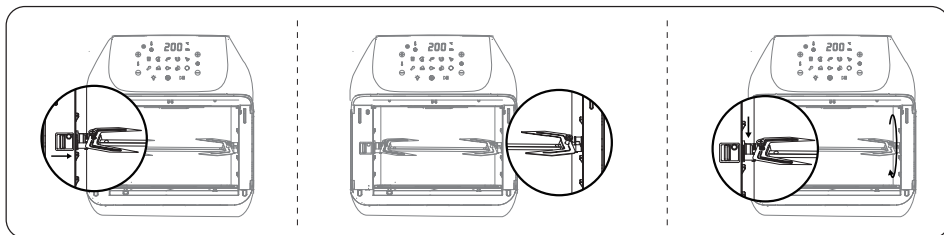


⑨ Draaispit, vorken en stelschroeven:

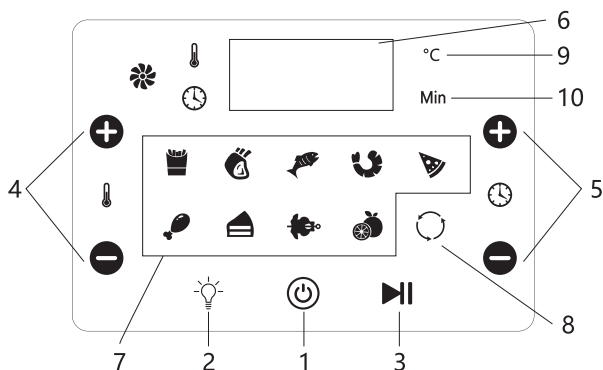
- Duw het spit door het voedsel dat u wilt bereiden en vergrendel vervolgens de twee vorken met de stelschroeven.
- **OPMERKING:** zorg ervoor dat het voedsel, bijv. kip, niet te groot is om vrij rond te draaien in de oven. De maximale grootte van een kip of ander geroosterd voedsel is 1,5-2 kg.



- Houd de ontgrendelingsknop aan de rechterkant ingedrukt en schuif de vorken van het rotisserie op de rails in het midden van het apparaat. Plaats de rechterkant van de vorken van het draaispit in de groef. Laat de ontgrendelknop van de connector los zodat de linkerkant van de vorken van het draaispit in de connector past. Beweeg de vorken van het draaispit iets zodat ze goed passen



## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL




1. Aan/uit-knop: Druk hierop om het apparaat IN en UIT te schakelen.
2. Binnenverlichting
3. Functieknop Start/Pauze: Gebruik deze knop om het kookproces te starten of te stoppen.
4. Temperatuurcontrolelampje en temperatuurregelknop. Gebruik "+" om de kooktemperatuur te verhogen en "-" om de kooktemperatuur te verlagen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 65°C en 205°C in stappen van 5°C. Druk lang op de knop om de instellingen sneller te wijzigen.
5. Tijdcontrolelampje en instelbare tijdknop. Gebruik "+" om de kooktijd te verhogen en "-" om de kooktijd te verlagen. De kooktijd kan worden ingesteld tussen 1 en 90 minuten in stappen van 1 minuut. Druk lang op de knop om de instellingen sneller te wijzigen.
6. LED-scherm
7. Voorgeprogrammeerd koken: Selecteer een vooringestelde knop; de oven werkt op de standaardwaarde.
8. Draaiknop: Druk op deze knop wanneer u iets bereidt in de friet-modus (met de draaimand) of de draaispitmodus (met het draaispit met vorken). Het pictogram zal knipperen tijdens gebruik.
9. Indicator temperatuureenheid
10. Indicator tijdeenheid

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK







1. Lees en verwijder vervolgens alle verpakkingsmaterialen, stickers en labels.
2. Was de accessoires die tijdens het kookproces worden gebruikt in een warm sopje. **OPMERKING:** was of dompel de kookunit nooit onder in water. Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
3. Veeg de binnenkant en buitenkant van de kookunit af met een schone, vochtige doek.

Vul de pan nooit met olie of om het even welke vloeistof wanneer u de oven gebruikt. Deze oven kookt alleen met hete lucht.




## BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

1. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak, horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Sluit het apparaat aan. Er klinkt een pieptoon en alle functietoetsen op het paneel knipperen gedurende 1 seconde. De aan/uit-knop  wordt ingeschakeld en de rest van de lampjes blijven uit als de oven in de stand-bymodus gaat.
3. Druk op de aan/uit-knop om op te starten; alle functietoetsen op het paneel lichten op. Het LED-scherm geeft afwisselend de standaard temperatuur- en tijdwaarden weer (190 °C/15min).
4. Handmatige modus: Als het apparaat in de opstartmodus staat, drukt u op de knop Tijd/Temperatuur om de temperatuur- en tijdsinstellingen aan te passen en drukt u vervolgens op de start/pauze-knop. De heteluchtoven begint te werken. Als u direct na het opstarten op de start/stop-knop drukt, werkt de machine volgens de standaard tijd/temperatuur.
5. Aangepaste menumodus: Wanneer het apparaat in de opstartmodus is en een vooraf ingesteld kookprogramma is geselecteerd, knippert het geselecteerde menupictogram. De andere menupictogrammen blijven aan. Als de instelparameters op het menu knipperen, drukt u op de start/pauze-knop en het apparaat begint te werken.

U kunt deze voorprogrammering opheffen door de instelbare tijd- en temperatuurknoppen te gebruiken voordat u begint met koken.

Pictogram	Voorgeprogrammeerd menu	Standaardtemp. (°C)	Standaardtijd (min)
	Frietten Alleen voor diepvriesfrietjes	200	15
	Biefstukken/karbonades	180	25
	Vis	160	15
	Garnalen	160	12
	Pizza	180	15
	Kip	190	40



	Bakken	160	30
	Draaispits	190	30
	Drogen	30	120

OPMERKING: Het temperatuurbereik van het dehydratormenu is 30-70 °C en het tijdbereik is 1-24 uur.

OPMERKING: Deze instellingen dienen alleen ter referentie. Aangezien ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen.

- Als het apparaat in de werkmodus is, worden de afteltijd en de werkt temperatuur afwisselend op het scherm weergegeven. Het wordt niet aanbevolen om de tijd en temperatuur aan te passen terwijl de oven in werking is. Zet het apparaat eerst op pauze om eventuele aanpassingen te maken.
- Wanneer het apparaat zich in de werkmodus bevindt, stopt het met werken als de deur wordt geopend (ventilator motor/verwarming en andere onderdelen worden uitgeschakeld), maar de huidige werkgegevens blijven behouden terwijl het ovenlampje blijft branden.
- Als de oven klaar is met werken, stopt de verwarming, hoewel de ventilator aan blijft. Als de ventilator stopt met werken, maakt het apparaat vijf piepgeluiden.

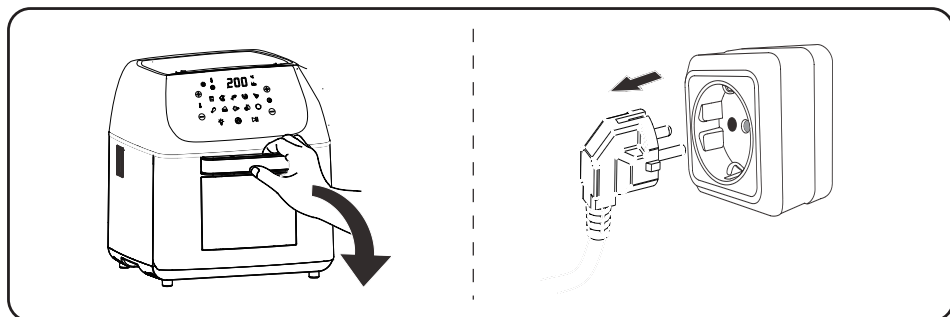
## NA HET BAKKEN

Elke keer als het bakproces is voltooid, moet u ervoor zorgen dat de motor is gestopt voordat u de deur opent. Gebruik ovenwanten of de U-vormige handgreep om de bakplaat en andere accessoires te verwijderen, die op een veilige, vlakke ondergrond moeten worden geplaatst.

LET OP: De accessoires kunnen erg heet zijn. Raak ze na het koken nooit met blote handen aan om letsel te voorkomen.

Tip: Als de ingrediënten niet goed gaar zijn, plaatst u het accessoire terug in de oven en laat u ze nog een paar minuten bakken.

Als het koken klaar is, verwijdert u de gekookte ingrediënten en plaatst u ze op een bord of ander servies. Druk vervolgens op de aan/uit-knop om de oven uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.



## PROBLEEMOPLOSSING

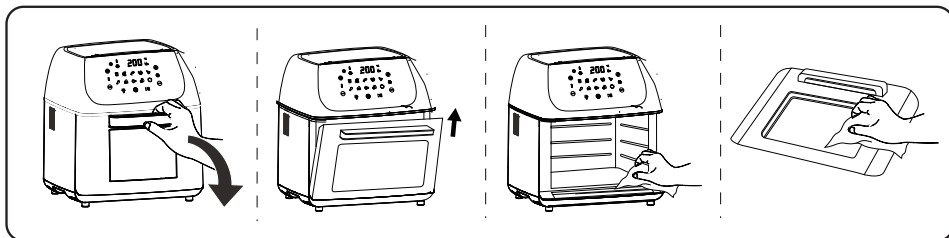
Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	1. Het apparaat is niet ingeschakeld. U heeft het apparaat niet gestart na het instellen van de tijd en temperatuur.	1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Druk op de startknop na het instellen van de tijd en temperatuur. Controleer of de ovendeur dicht is.
Het voedsel is niet gaar	1. De draaimand is overvol. De ingestelde temperatuur is te laag.	1. Gebruik kleinere hoeveelheden voor een gelijkmatigere bereiding. Verhoog de temperatuur en ga door met koken.
Het voedsel is niet gelijkmatig gebakken	Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het kookproces worden omgedraaid.	1. Draai het voedsel tijdens het kookproces om.
Er komt witte rook uit het apparaat	1. Er wordt olie gebruikt. Accessoires bevatten overtollige vetresten van eerder gebruik.	1. Veeg het apparaat af om overtollige olie te verwijderen. Maak de draaimand na elk gebruik zorgvuldig schoon.
Frietten zijn niet gelijkmatig gaar	1. Er wordt een verkeerde aardappelsort gebruikt. Aardappelen werden tijdens de bereiding niet goed geblancheerd.	1. Gebruik verse, stevige aardappelen. Gebruik gesneden staafjes en dep ze droog om overtollig zetmeel te verwijderen.
De frietten zijn niet krokant.	De ongebakken frietten bevatten te veel water.	Droog de aardappelstaafjes goed voordat ze met olie

## OPSLAG

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het grondig afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Bewaar op schone, droge plaats uit direct zonlicht.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een warme vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een niet-schurende spons.
- Verwijder eventueel ongewenste etensresten van het bovenscherm met een schoonmaakborsteltje.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon. De accessoires zijn gemaakt van duurzaam roestvrij staal en zijn vaatwasmachinebestendig. Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of keukengerei op de oppervlakken. Aangekoekt voedsel moet in warm zeepsop worden geweekt, zodat het gemakkelijk verwijderd kan worden.
- De deur kan eenvoudig worden verwijderd om de deur en de binnenkamer te reinigen.



## AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moet het aan het einde van zijn levensduur samen met zijn accessoires gescheiden van het huishoudelijk afval worden weggegooid.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

**GARANTIE: 2 JAAR**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

---

## IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité basiques doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:**

1. Ne plongez jamais l'unité principale ou son boîtier dans l'eau car il contient des composants électriques et des éléments chauffants. Ne le rincez pas sous le robinet.
2. Pour éviter tout risque d' électrocution, ne versez aucun liquide d'aucune sorte dans l'unité principale, qui contient les composants électriques.
3. Assurez-vous que l'appareil est branché dans une prise murale. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
4. Pour éviter que les aliments ne touchent le plafond intérieur et l'élément chauffant, ne remplissez pas excessivement.
5. Ne couvrez pas l'évent d'entrée d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que le four à air fonctionne. Cela empêchera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou provoquer sa surchauffe.
6. Ne versez jamais d'huile dans le panier rond. Un incendie et des blessures pourraient en résulter. La température interne de l'appareil peut devenir très élevée lors de la cuisson. Pour éviter de vous blesser, ne placez jamais votre main à l'intérieur

du four à moins qu'il ne soit complètement refroidi.

7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles n'aient reçu les instructions appropriées pour utiliser l'appareil. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
8. Lors de son fonctionnement, ne placez pas le four contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 13 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés ainsi qu'au-dessus du four. Ne placez rien sur l'appareil.
9. N'utilisez pas ce four si sa prise ou son câble d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit.
10. Ne placez pas le four sur des surfaces de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
11. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en marche ou pendant le processus de refroidissement.
12. Maintenez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes. Ne branchez pas le câble et

- n' utilisez pas les commandes du four avec les mains mouillées.
13. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
  14. N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge de quelque sorte que ce soit.
  15. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux.
  16. N'utilisez pas le four à air à d'autres fins que celles décrites dans ce guide.
  17. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance pendant son fonctionnement. En fonctionnement, de l'air chaud est libéré par l'évent de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la sortie d'air. Évitez également l'air lorsque vous retirez le panier rotatif de l'appareil. Les surfaces extérieures du four peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le panier devient également très chaud pendant l'utilisation. Portez des gants de cuisine ou utilisez le manche lorsque vous manipulez des composants chauds. Portez également des gants de cuisine lorsque vous vous approchez des surfaces chaudes.
  18. Si le four émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée cesse avant de retirer le contenu du four.

19. Une fois le temps de cuisson défini écoulé, la cuisson s'arrête. Cependant, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir le four.
20. Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface horizontale à niveau, stable et incombustible. Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements commerciaux ou de vente au détail.
21. Si le four à air est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions de ce guide d'utilisation, la garantie devient invalide et nous ne serons pas tenus pour responsables des dommages.
22. Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
23. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
24. Assurez-vous que les ingrédients cuits dans ce four sont cuits jusqu'à obtenir une couleur jaune d'or plutôt que brun ou brun foncé. Retirez tous les restes brûlés.
25. Protection contre la surchauffe: Si le système de contrôle de la température intérieure tombe en panne, le système de protection

contre la surchauffe sera activé et le four ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débranchez le câble d'alimentation et laissez le four refroidir complètement avant de le redémarrer ou de le ranger.

26. Arrêt automatique: L'appareil dispose d'un interrupteur «d'arrêt» intégré qui arrêtera automatiquement l'appareil lorsque la LED de la minuterie atteint zéro. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton d'alimentation. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir le four.

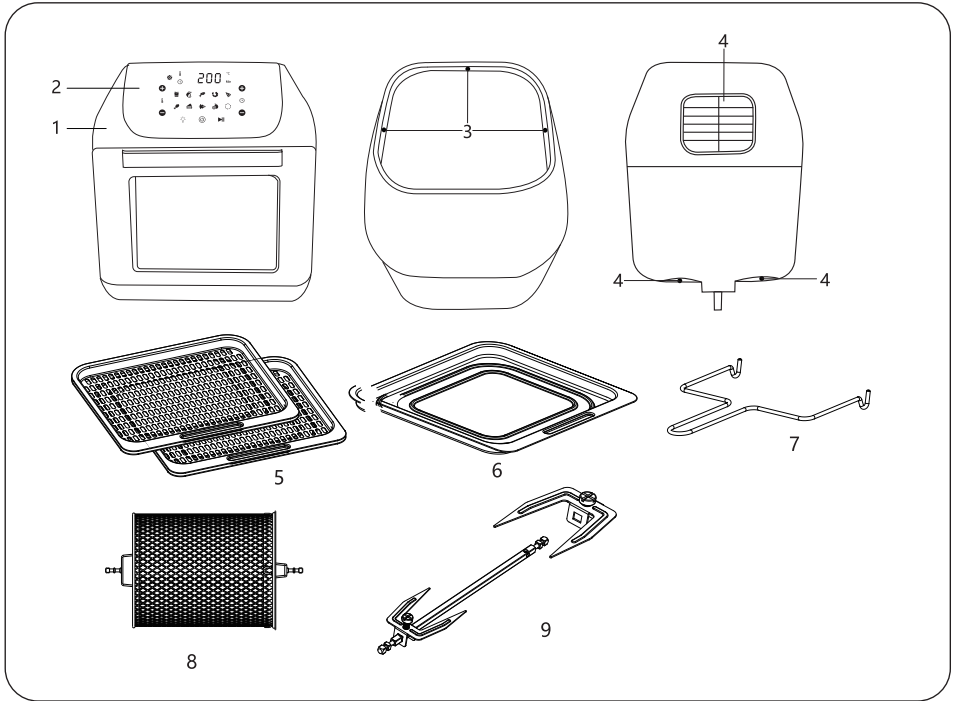
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle n°	B30202C3B
Alimentation	220-240V ~ 50/60 Hz
Puissance	1500 W
Capacité	12 L
Dimensions	336.7*336*368mm (L*I*h)

Les caractéristiques et la conception sont sujettes à modification sans préavis.



# APERÇU DE L' APPAREIL ET DES ACCESSOIRES

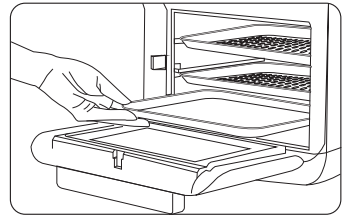


Structure principale:

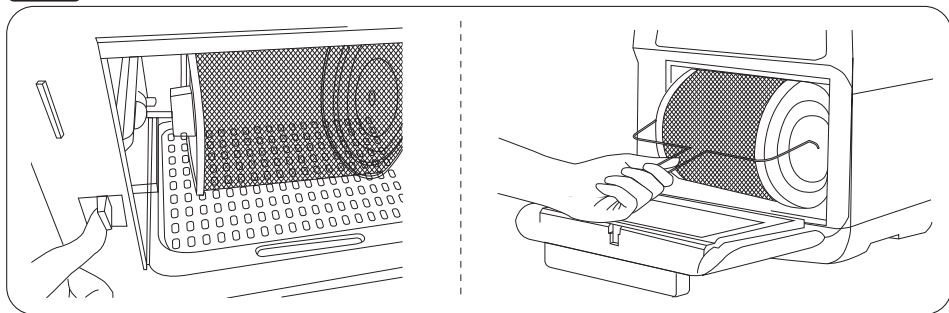
- ① Unité principale ② Panneau de commande ③ Conduits d' aération ④ Évents de sortie d' air chaud

Accessoires standard (inclus) et leurs utilisations:

- ⑤ Grilles\*2: Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation mais aussi pour cuisiner des collations croustillantes ou réchauffer des plats comme la pizza.
- Placez les grilles dans le four en les faisant glisser le long des rainures latérales et sur la rainure arrière.



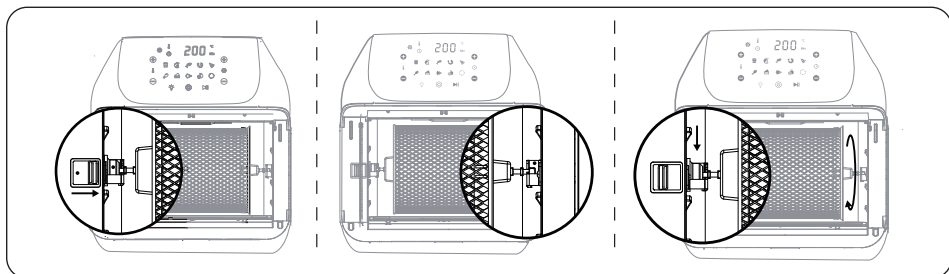
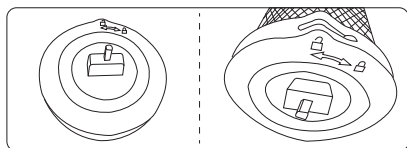
- Placez les grilles plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et plus de croustillant.
  - Faites pivoter les grilles à mi-cycle pour une cuisson uniforme.
- ⑥ Bac de récupération: Cuire avec le plateau d'égouttement en place pour un nettoyage facile.
- ⑦ Manche: Utilisez cet outil pour retirer la fourchette de rôtissoire et le panier rond de l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du connecteur sur le côté droit et maintenez-le enfoncé (faites attention à la chambre intérieure chaude). Ensuite, utilisez le manche pour retirer la broche à rôtir / le panier rond.



⑧ Panier rond: Idéal pour les frites, les noix grillées et autres collations.

- Faites tourner le couvercle pour déverrouiller la position, mettez les aliments dedans, puis remplacez le couvercle.

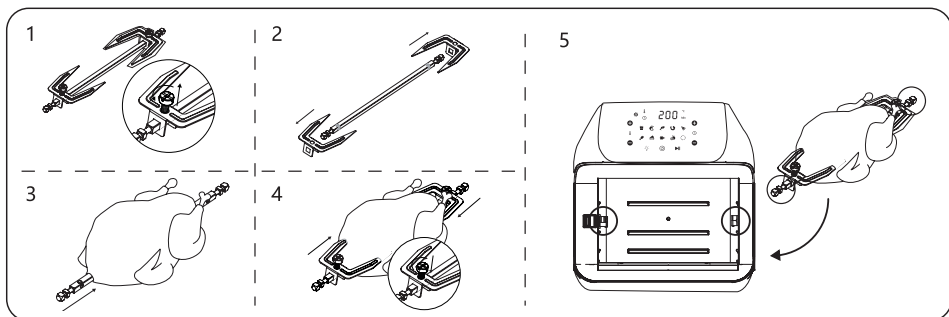
- Appuyez et maintenez le bouton du connecteur sur le côté droit et faites glisser le panier rond sur les rails au centre de l'unité. Insérez le côté droit du panier dans la rainure. Relâchez le bouton du connecteur pour que le côté gauche du panier rond puisse s'insérer dans le connecteur. Déplacez légèrement le panier rond pour qu'il s'adapte bien.



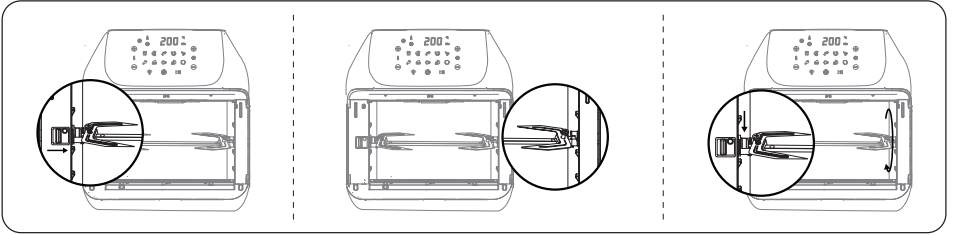
⑨ Broche à rôtir, axe et fermetures:

- Poussez la broche à travers les aliments que vous souhaitez cuire puis verrouillez la broche à l'aide des vis de réglage.

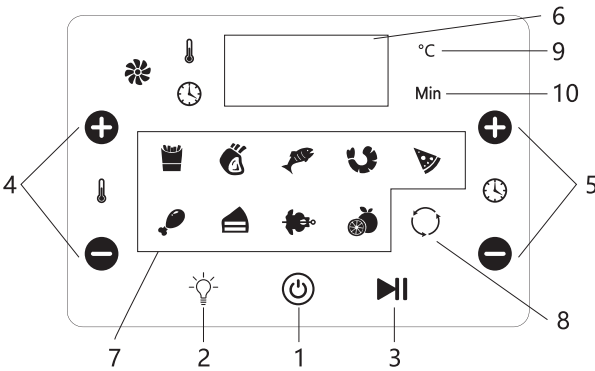
- REMARQUE: assurez-vous que les aliments, par exemple le poulet, ne sont pas trop gros pour tourner librement dans le four. La taille maximale d'un poulet ou d'un autre aliment rôti est de 1.5 à 1.8 kg.



- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du connecteur sur le côté droit et maintenez-le enfoncé, faites glisser la broche sur les rails au centre de l'unité. Insérez le côté droit de la broche dans la rainure. Relâchez le bouton de déverrouillage du connecteur afin que le côté gauche puisse s'insérer dans le connecteur. Déplacez légèrement la fourche pour qu'elle s'adapte bien.



## PANNEAU DE COMMANDE




- Bouton d'alimentation: Appuyez pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Lumière interne
- Bouton Démarrage / Pause: Appuyez pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.
- Témoin lumineux de température et bouton de contrôle de la température. Utilisez «+» pour augmenter et «-» pour diminuer la température de cuisson. La température peut être réglée entre 65 et 205°C par incréments de 5°C. Appuyez longuement sur le bouton pour changer le réglage plus rapidement.
- Indicateur de temps et bouton de contrôle du temps. Utilisez «+» pour augmenter et «-» pour diminuer le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 90 min par incréments de 1 min. Appuyez longuement sur le bouton pour changer le réglage plus rapidement.
- Écran numérique LED
- Préréglages de cuisson: sélectionnez un bouton de pré-réglage, le four fonctionnera à la valeur par défaut.
- Bouton de rotation: Appuyez sur ce bouton pour cuire quoi que ce soit en mode frites (avec le panier rond) ou en mode rôtissoire (avec la broche). L'icône clignotera lors de l'utilisation.
- Indicateur d'unité de température
- Indicateur d'unité de temps







## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION




1. Lisez et retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants et étiquettes.
  2. Lavez les accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. REMARQUE: ne lavez et ne plongez jamais le four dans l'eau. Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle.
  3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Lorsque vous utilisez le four, ne remplissez jamais le récipient de cuisson d'huile ou de liquide de quelque nature que ce soit. Ce four cuit à l'air chaud uniquement.

## FONCTIONNEMENT

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Branchez l'appareil. Il émettra un «bip» et toutes les touches de fonction du panneau clignoteront pendant 1 seconde. Le bouton d'alimentation  s'allume et le reste des lumières reste éteint lorsque le four passe en mode veille.
3. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le four; toutes les touches de fonction du panneau s'allument. L'écran LED affichera alternativement les valeurs de température et de temps par défaut (190°C / 15min).
4. Mode manuel: lorsque l'appareil est en mode de démarrage, appuyez sur les boutons de commande Temps / Température pour personnaliser les réglages de température et d'heure, puis appuyez sur le bouton marche / pause. Le four commencera à fonctionner. Si vous appuyez sur le bouton marche / arrêt directement après le démarrage, l'appareil fonctionnera à l'heure / température par défaut.
5. Mode menus personnalisés: lorsque l'appareil est en mode de démarrage et qu'un menu est sélectionné, l'icône du menu sélectionné clignote. Les autres icônes de menu resteront allumées. Lorsque les paramètres de réglage du menu clignotent, appuyez sur le bouton marche / pause et le four commencera à fonctionner.

Vous pouvez modifier ces pré-réglages avec les boutons de contrôle de temps et de température avant de commencer.

Icône	Menus prédéfinis	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (Min)
	Frites Pour les frites surgelées uniquement	200	15
	Steaks / côtelettes	180	25
	Poisson	160	15
	Crevettes	160	12
	Pizza	180	15
	Poulet	190	40

	Pâtisserie	160	30
	Rôtissoire	190	30
	Déshydrateur	30	120

NOTE: La plage de température du menu du déshydrateur est de 30 à 70°C et la plage de temps est de 1 à 24 heures.

NOTE: Ces paramètres sont fournis à titre indicatif uniquement. Étant donné que les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, le compte à rebours du temps et la température s'affichent en alternance sur l'écran. Il n'est pas recommandé d'ajuster l'heure et la température pendant que le four fonctionne. Pour effectuer des réglages, mettez d'abord l'appareil en pause.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, il cessera de fonctionner si la porte est ouverte (le moteur du ventilateur / chauffage et les autres pièces s'éteindront). Cependant, le four conservera les réglages de fonctionnement actuels et la lumière du four restera allumée.
- Lorsque le four a fini de fonctionner, le chauffage s'arrête mais le ventilateur reste allumé un temps. Lorsque le ventilateur cesse de fonctionner, l'appareil émet cinq «bips».

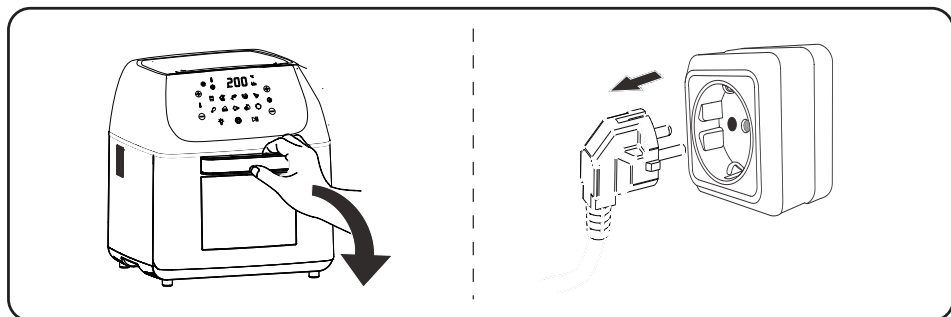
## APRÈS LA CUISSON

Lorsque le processus de cuisson est terminé, assurez-vous que le moteur est arrêté avant d'ouvrir la porte. Utilisez des gants de cuisine ou le manche pour retirer les grilles et les autres accessoires, qui doivent être placés sur une surface plane et sécurisée.

**ATTENTION:** les accessoires peuvent être très chauds. Pour éviter les blessures, ne les touchez jamais à mains nues après la cuisson.

Conseil: si les ingrédients ne sont pas correctement cuits, remplacez l'accessoire dans le four et laissez cuire encore quelques minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, retirez les ingrédients cuits et placez-les sur une assiette ou un plat. Appuyez ensuite sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.



## DÉPANNAGE

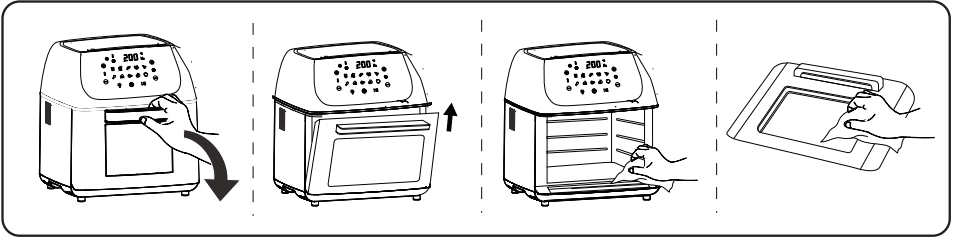
Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas démarré l'appareil après avoir réglé l'heure et la température.	1. Branchez l'appareil dans une prise murale. 2. Appuyez sur le bouton de démarrage après avoir réglé le temps et la température. Vérifiez que la porte du four est fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	1. Le panier rond est surchargé. 2. La température réglée est trop basse.	1. Gebruik kleinere hoeveelheden voor een gelijkmatigere bereiding. Verhoog de temperatuur en ga door met koken.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	1. Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	1. Retournez les aliments pendant le processus de cuisson.
De la fumée blanche sort de l' appareil.	1. De l'huile est utilisée. 2. Les accessoires ont des résidus de graisse en excès d'une utilisation précédente.	1. Essuyez l'unité pour éliminer l'excès d'huile. 2. Nettoyez le panier rond après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	1. Un mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre n'ont pas été correctement blanchies pendant la préparation.	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. 2. Coupez les pommes de terre en frites et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Séchez correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les vaporiser d'huile. Utilisez des frites plus petites. Ajoutez un peu plus d'huile.

## STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Conserver l' appareil dans un endroit propre et sec à l'abri de la lumière directe du soleil.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le câble d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les accessoires sont en acier inoxydable durable et vont au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur les surfaces. Les aliments incrustés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour un retrait facile.
- La porte peut être facilement détachée pour nettoyer la porte et l' intérieur.



## RECYCLAGE



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

À ce titre, nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes de l'appareil et de ses matériaux d'emballage. Cela aidera à conserver les ressources naturelles et à garantir que ces articles sont recyclés d'une manière qui protège la santé et l'environnement.

Vous devez vous débarrasser de l'appareil et de son emballage conformément aux lois et réglementations locales.

Comme il contient des composants électroniques, cet appareil et ses accessoires doivent être jetés séparément des ordures ménagères lorsque l'appareil atteint sa fin de vie.

Contactez votre autorité locale pour en savoir plus sur vos options d'élimination et de recyclage.

L'appareil doit être amené à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

**GARANTIE: 2 ANS**

# IMPORTANTES INSTRUÇÕES

## DE SEGURANÇA

**Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:**

1. Nunca mergulhe a unidade principal ou seu compartimento em água, pois contém componentes elétricos e elementos de aquecimento. Não enxágue sob a torneira.
2. Para evitar choque elétrico, não coloque nenhum tipo de líquido na unidade principal, que contém os componentes elétricos.
3. Certifique-se de que o aparelho está conectado a uma tomada de parede. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido corretamente na tomada da parede.
4. Para evitar que os alimentos toquem na tela superior interna e no elemento de aquecimento, não encha demais a cesta redonda.
5. Não cubra a entrada de ar ou a saída de ar enquanto o forno de ar estiver funcionando. Isso evitará que cozinhe uniformemente e poderá danificar a unidade ou causar superaquecimento.
6. Nunca coloque óleo no cesto redondo. Podem ocorrer incêndios e ferimentos. A temperatura interna da unidade pode ficar muito alta durante o cozimento. Para evitar ferimentos, nunca coloque a mão dentro do forno, a menos que ele



esteja totalmente resfriado.

7. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem experiência e conhecimento, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável ou tenham recebido instruções adequadas sobre o uso do aparelho. Este aparelho não se destina ao uso por crianças.
8. Ao cozinhar, não coloque o forno contra a parede ou outros aparelhos. Deixe pelo menos 13 cm de espaço livre na parte traseira e nas laterais, bem como acima do forno. Não coloque nada em cima do aparelho.
9. Não use este forno se o plugue ou o cabo de alimentação estiverem danificados ou se a própria unidade estiver danificada de alguma forma.
10. Não coloque o forno sobre superfícies de fogão. Se o cabo de alimentação estiver danificado, será necessário substituí-lo pelo fabricante, seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada para evitar acidentes.
11. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças quando estiver em funcionamento ou durante o processo de resfriamento.
12. Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes. Não conecte o cabo de

alimentação ou opere os controles do forno com as mãos molhadas.

13. Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controle remoto separado.
14. Nunca use este aparelho com um cabo de extensão de qualquer tipo.
15. Não opere o aparelho sobre ou próximo a materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
16. Não use o forno de ar para qualquer propósito diferente daquele descrito neste manual.
17. Nunca deixe este aparelho sem vigilância durante o funcionamento. Quando em operação, o ar quente é liberado pela abertura de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Evite também o ar ao remover o cesto de rede giratório do aparelho. As superfícies externas do forno podem ficar quentes durante o uso. A cesta de malha giratória também fica muito quente durante o uso. Use luvas de forno ou use a ferramenta de busca ao manusear componentes quentes. Use também luvas de forno ao manusear superfícies quentes.
18. Se o forno emitir fumaça preta, desligue-o imediatamente e espere que a fumaça pare antes de remover o conteúdo do forno.
19. Decorrido o tempo definido, a cozedura é

interrompida. No entanto, o ventilador continuará funcionando por 20 segundos para arrefecer o forno.

20. Sempre opere o aparelho em uma superfície horizontal que seja nivelada, estável e não combustível. Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico normal. Não se destina ao uso em ambientes comerciais ou de varejo.
21. Se o forno a ar for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções deste manual do usuário, a garantia perde a validade e não seremos responsabilizados por quaisquer danos.
22. Sempre desligue o aparelho após o uso.
23. Deixe o aparelho arrefecer por aproximadamente 30 minutos antes de manuseá-lo, limpá-lo ou guardá-lo.
24. Certifique-se de que os ingredientes cozidos neste forno estão cozidos em uma cor amarelo-ouro ao invés de marrom ou marrom escuro. Remova todos os restos queimados.
25. Proteção contra superaquecimento: Se o sistema de controle de temperatura interna falhar, o sistema de proteção contra superaquecimento será ativado e o forno não funcionará. Nesse caso, desconecte o cabo de alimentação e aguarde algum tempo para que o forno esfrie completamente antes de reiniciá-lo ou guardá-lo.

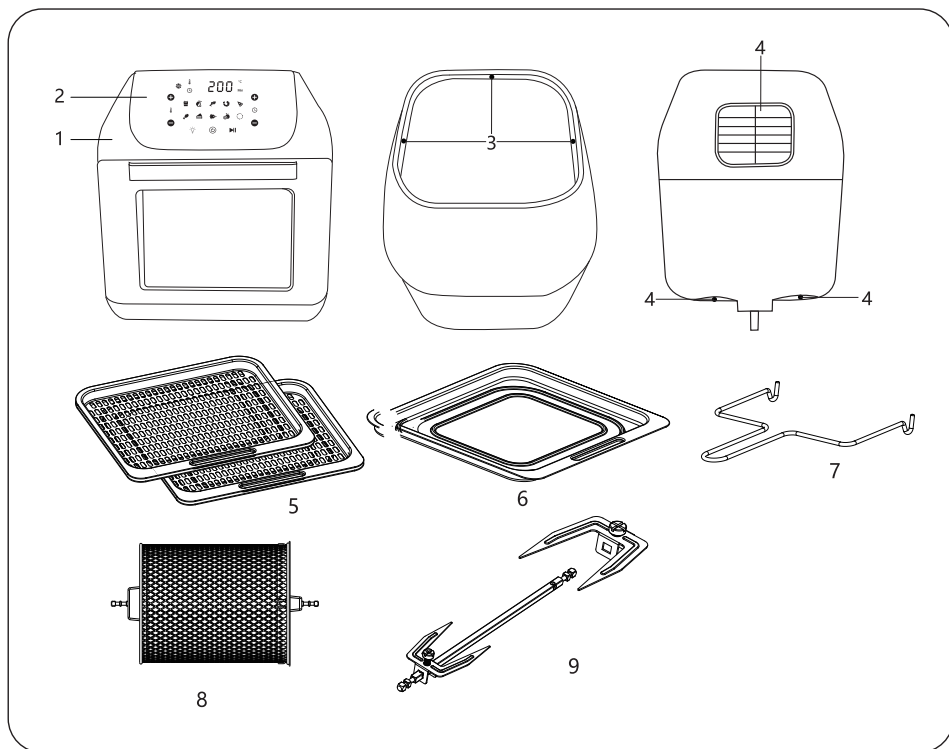
26.Desligamento Automático: O aparelho possui um interruptor embutido de “desligamento” que desliga automaticamente a unidade quando o LED do temporizador chega a zero. também pode desligar o aparelho manualmente pressionando o botão liga / desliga. O ventilador continuará funcionando por 20 segundos para arrefecer o forno.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	B30202C3B
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1500 W
Capacidade	12 L
Dimensões	L336.7*W336*H368mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

# VISÃO GERAL DO PRODUTO E ACESSÓRIOS



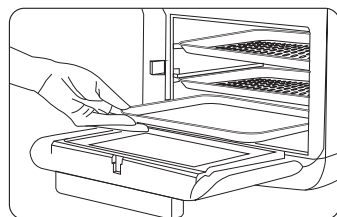
## Estrutura Principal:

- ① Unidade principal ② Painel de controle ③ Aberturas de entrada de ar ④ Aberturas de saída de ar quente

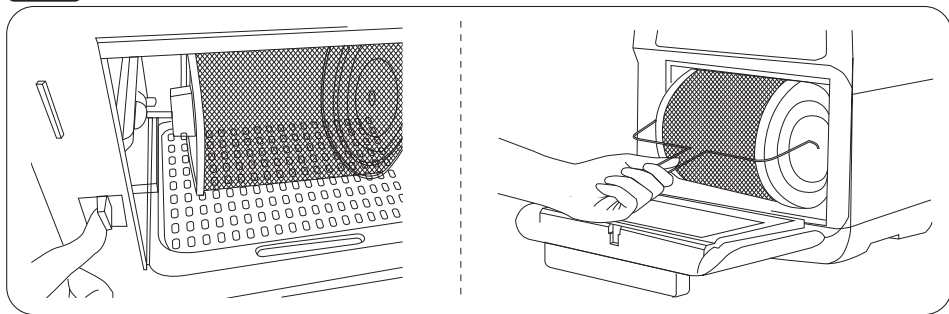
## Acessórios padrão (incluídos) e seus usos:

- ⑤ Bandeja de salgadinhos \* 2; pode ser usada não só para desidratar, mas também para cozinhar lanches crocantes ou reaquecimento de itens como pizza.

- Coloque as bandejas de crocante no forno, deslizando-as ao longo das ranhuras laterais e na borda posterior.



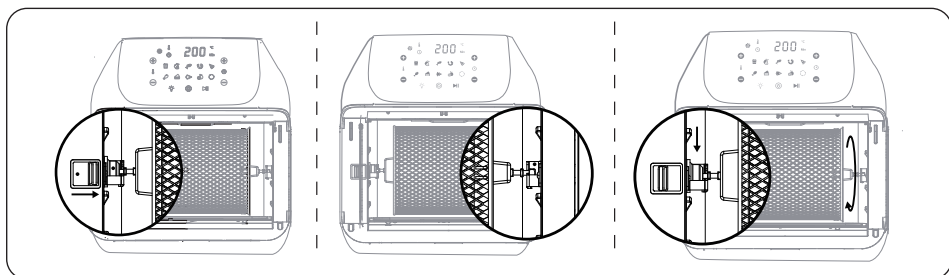
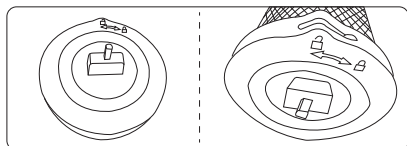
- Coloque as bandejas de crocante mais perto do elemento de aquecimento superior para um cozimento mais rápido e mais crocante.
  - Gire as bandejas de crocantes no meio do ciclo para um cozimento uniforme.
- ⑥ Bandeja coletora: cozinhe com a bandeja coletora no lugar para facilitar a limpeza.
- ⑦ Ferramenta de recolha do espeto rotativo: utilize a ferramenta para retirar o garfo do espeto rotativo e o cesto redondo do aparelho.
- Pressione e segure o botão de liberação do conector no lado direito (cuidado com a câmara interna quente). Em seguida, use a ferramenta de busca para remover o garfo / cesto redondo do espeto rotativo.



⑧ Cesta redonda: ótima para batatas fritas, nozes torradas e outros petiscos.

- Rode a tampa para desbloquear a posição, coloque os alimentos e volte a colocar a tampa.

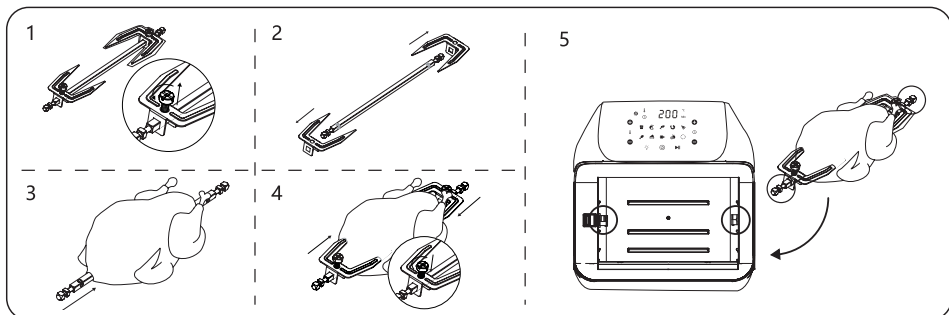
- Pressione e segure o botão do conector no lado direito, deslize a cesta redonda sobre os trilhos no centro da unidade. Encaixe o lado direito do cesto redondo na ranhura. Solte o botão do conector para que o lado esquerdo do cesto redondo possa se encaixar no conector. Mova ligeiramente a cesta redonda para caber bem.



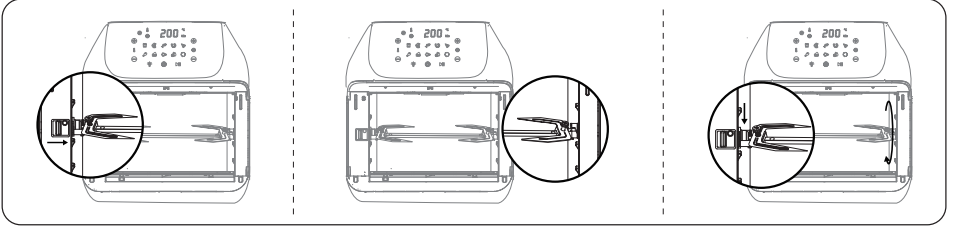
⑨ Eixo do espeto rotativo, garfos e parafusos de fixação:

- Empurre o eixo através dos alimentos que deseja cozinhar e, em seguida, trave os dois garfos no lugar com os parafusos de fixação.

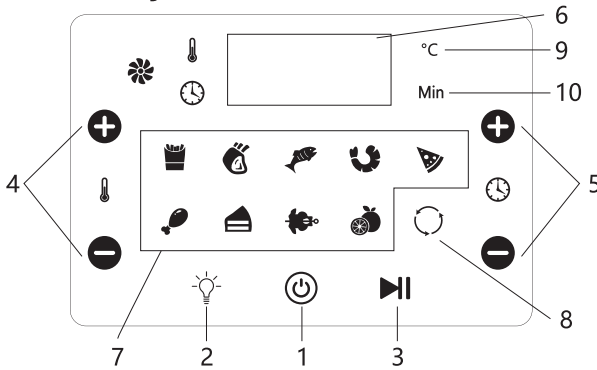
- NOTA: Certifique-se de que os alimentos, por exemplo, frango, não sejam muito grandes para girar livremente dentro do forno. O tamanho máximo de um frango ou outro alimento assado é 3,5-4 lb.



- Pressione e segure o botão do lado direito e deslize o garfo do espeto sobre os trilhos no centro da unidade. Coloque o lado direito dos garfos do espeto na ranhura. Solte o botão para que o lado esquerdo dos garfos do espeto se encaixem no lugar.  
Mova ligeiramente os garfos do frango para fazê-los caber.



## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. Botão liga / desliga: Pressione para ligar ou desligar a unidade.
2. Luz interna
3. Botão de função iniciar / pausar: Pressione para iniciar ou pausar o processo de cozimento.
4. Luz indicadora de temperatura e botão de controle de temperatura. Use "+" para aumentar e "-" para diminuir a temperatura de cozimento. A temperatura pode ser definida entre 65 e 205 °C em etapas de 5 °C. Mantenha o botão pressionado para alterar a configuração mais rapidamente.
5. Luz indicadora de tempo e botão de controle de tempo. Use "+" para aumentar e "-" para diminuir o tempo de cozimento. O tempo de cozimento pode ser definido entre 1 e 90 min em etapas de 1 min. Mantenha o botão pressionado para alterar a configuração mais rapidamente.
6. Tela digital LED
7. Predefinições de cozimento: Selecione um botão predefinido; o forno funcionará com o valor padrão.
8. Botão de rotação: Pressione este botão quando cozinhar algo no modo de batatas fritas (com o cesto redondo) ou no modo de espeto (com o garfo de espeto). O ícone piscará quando em uso.
9. Indicador de unidade de temperatura
10. Indicador de unidade de tempo







## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Leia e remova todos os materiais de embalagem, adesivos e etiquetas.
2. Lave os acessórios utilizados no processo de cozimento com água morna e sabão.  
NOTA: Nunca lave ou mergulhe a unidade de cozimento em água. Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.
3. Limpe o interior e o exterior da unidade de cozimento com um pano limpo e úmido. Ao usar o forno, nunca encha a vasilha com óleo ou líquido de qualquer tipo. Este forno cozinha apenas com ar quente.




## INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, nivelada, horizontal e resistente ao calor.
2. Conecte o aparelho. Ele emitirá um som de "bipe" e todas as teclas de função no painel piscarão por 1 segundo. O botão liga / desliga acenderá e as demais luzes permanecerão apagadas quando o forno entrar no modo de espera.
3. Pressione o botão liga / desliga para ligar o forno; todas as teclas de função no painel acenderão. A tela de LED exibirá alternadamente os valores padrão de temperatura e tempo (190 °C / 15min).
4. Modo manual: quando o aparelho está no modo de inicialização, pressione os botões de controle de tempo / temperatura para personalizar a temperatura e as configurações de tempo e, em seguida, pressione o botão iniciar / pausar. O forno começará a funcionar. Se pressionar o botão Iniciar / Parar diretamente após a inicialização, a máquina funcionará no horário / temperatura padrão.
5. Modo de menu personalizado: Quando o aparelho está no modo de inicialização e qualquer programa de cozimento predefinido é selecionado, o ícone do menu selecionado piscará. Os outros ícones do menu permanecerão ativados. Quando os parâmetros de configuração do menu estiverem piscando, pressione o botão iniciar / pausar e o forno começará a funcionar.

Pode substituir essas predefinições com os botões de controle de tempo e temperatura antes de iniciar.

Ícone	Menu Predefinido	Temp. Padrão (°C)	Tempo Padrão (Min)
	Batatas fritas Apenas para batatas fritas congeladas	200	15
	Bifes / costeletas	180	25
	Peixe	160	15
	Camarão	160	12
	pizza	180	15
	Frango	190	40



	Cozimento	160	30
	Rotisserie	190	30
	Desidratador	30	120

NOTA: A faixa de temperatura do menu do desidratador é 30-70 °C e a faixa de tempo é 1-24 horas.

NOTA: Essas configurações são apenas para referência. Uma vez que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir o melhor ajuste para seus ingredientes.

- Quando o aparelho está no modo de funcionamento, o tempo de contagem regressiva e a temperatura de trabalho serão exibidos alternadamente na tela. Não é recomendável ajustar o tempo e a temperatura enquanto o forno está funcionando. Para fazer quaisquer ajustes, primeiro pause o aparelho.
- Quando o aparelho está no modo de funcionamento, ele irá parar de funcionar se a porta for aberta (o motor do ventilador / aquecedor e outras peças serão desligados). No entanto, o forno preservará os dados de trabalho atuais e a luz do forno permanecerá acesa.
- Quando o forno terminar de funcionar, o aquecedor irá parar, mas o ventilador permanecerá ligado. Quando o ventilador parar de funcionar, o aparelho emitirá cinco "bipes".

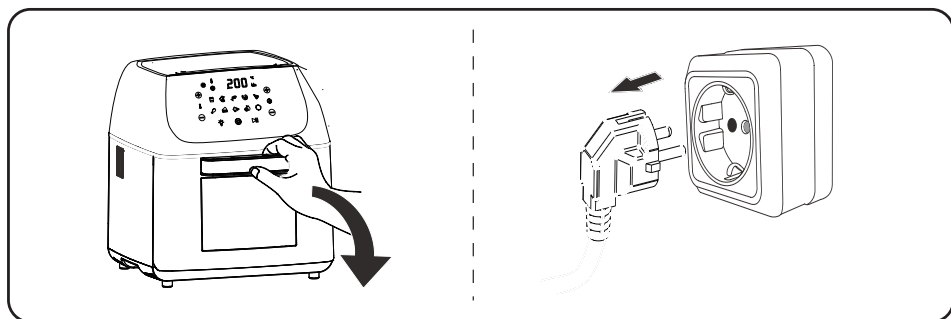
## APÓS COZINHAR

Quando o processo de cozimento terminar, certifique-se de que o motor parou antes de abrir a porta. Use luvas de forno ou a ferramenta de busca para remover a bandeja e outros acessórios, que devem ser colocados em uma superfície segura e nivelada.

**CUIDADO:** Os acessórios podem estar muito quentes. Para evitar ferimentos, nunca toque neles com as mãos desprotegidas após o cozimento.

**Dica:** Se os ingredientes não estiverem bem cozidos, coloque o acessório no forno e cozinhe por mais alguns minutos.

Quando o cozimento terminar, retire os ingredientes cozidos e coloque-os em um prato ou outro talheres. Em seguida, pressione o botão liga / desliga para desligar o forno e desconecte o cabo de alimentação da tomada.



## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

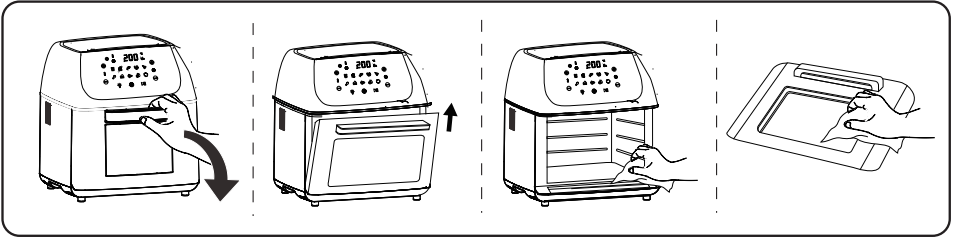
Problema	Causa possível	Solução
A unidade não funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O aparelho não está conectado.</li> <li>2. Não ligou a unidade após definir a hora e a temperatura.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ligue o aparelho a uma tomada de parede.</li> <li>2. Pressione o botão Iniciar após definir o tempo e a temperatura. Verifique se a porta do forno está fechada.</li> </ol>
Comida não é cozida	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O cesto redondo está sobrecarregado.</li> <li>2. A temperatura definida está muito baixa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use lotes menores para um cozimento mais uniforme.</li> <li>2. Aumente a temperatura e continue cozinhando.</li> </ol>
A comida não é cozinhada uniformemente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alguns alimentos precisam ser virados durante o processo de cozimento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vire os alimentos durante o processo de cozimento.</li> </ol>
Fumaça branca saindo da unidade	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O óleo está sendo usado.</li> <li>2. Os acessórios têm excesso de resíduos de graxa do uso anterior.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpe a unidade para remover o excesso de óleo.</li> <li>2. Limpe o cesto redondo após cada utilização.</li> </ol>
Batatas fritas não são cozinhadas uniformemente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. O tipo errado de batata está sendo usado.</li> <li>2. As batatas não foram branqueadas adequadamente durante o preparo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use batatas frescas e firmes.</li> <li>2. Use palitos cortados e seque-os para remover o excesso de amido.</li> </ol>
Batatas fritas não são crocantes	Batatas fritas cruas têm muita água.	A batata seca pega bem antes de borrifar com óleo. Use palitos de batata menores. Adicione um pouco mais de óleo.

## ARMAZENAR

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
- Armazene em local limpo e seco, longe da luz solar direta.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire o cabo de alimentação da tomada e certifique-se de que o aparelho esfriou completamente antes de limpá-lo.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano quente húmido e detergente suave.
- Limpe o interior do aparelho com água quente, um detergente suave e uma esponja não abrasiva.
- Se necessário, remova resíduos de alimentos indesejados da tela superior com uma escova de limpeza.
- Limpe o aparelho após cada utilização. Os acessórios são feitos de aço inoxidável durável e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Nunca use materiais de limpeza abrasivos ou utensílios nas superfícies. Alimentos endurecidos devem ser mergulhados em água morna com sabão para facilitar a remoção.
- A porta pode ser facilmente removida para limpar a porta e a câmara interna.



## DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente. Como tal, recomendamos que siga os procedimentos corretos de eliminação do aparelho e dos materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de uma maneira que proteja a saúde e o meio ambiente.

Deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, ele e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando o aparelho chegar ao fim de sua vida útil.

Entre em contato com as autoridades locais para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam eletrodomésticos gratuitamente.

GARANTIA: 2 ANOS

## **FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK =**

**Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:**

- 1.Soha ne merítse a fő egységet vagy a készülékházat víz alá, mert elektromos alkatrészeket és fűtőelemeket tartalmaz. Ne öblítse vízcsap alatt.
- 2.Az áramütés elkerülése érdekében semmilyen folyadékot ne öntsön az elektromos alkatrészeket tartalmazó fő egységbe.
- 3.Győződjön meg arról, hogy a készülék egy fali csatlakozóaljzathoz csatlakozik. Mindig ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a fali csatlakozóaljzatba.
- 4.Annak érdekében, hogy az étel ne érhesse a felső belső szűrőhöz és a fűtőelemhez, ne töltse túl a forgókosarat.
- 5.A forrólevegős sütő működése közben ne takarja le a levegőbeszívó vagy -kivezető nyílást. Ellenkező esetben megakadályozza az egyenletes sütést, és a készülék károsodását vagy túlmelegedését okozhatja.
- 6.Soha ne öntsön olajat a forgókosárba. Tűz vagy személyi sérülés keletkezhet. A sütés során a készülék belső hőmérséklete nagy mértékben megemelkedhet. A személyi sérülés elkerülése

érdekében soha ne nyúljon kezével a sütőbe, kivéve, ha az már alaposan lehűlt.

7. A készüléket ne használják fizikailag, érzékszervileg vagy mentálisan sérült, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek, kivéve, ha a használat egy biztonságáért felelős személy felügyelete mellett történik, illetve ha megfelelően megtanították a készülék helyes használatát. A készüléket gyerekek nem használhatják.
8. Sütéskor ne helyezze a sütőt a fal vagy más készülékek közvetlen közelébe. Hagyjon legalább 13 cm szabad helyet a készülék hátoldala és oldalai körül, valamint a készülék fölött. Semmit se helyezzen a készülékre.
9. Ne használja a sütőt sérült csatlakozódugóval vagy tápkábellel, illetve ha maga a készülék bármilyen módon sérült.
10. Ne helyezze a sütőt tűzhely felületére. Ha a tápvezeték sérült, akkor azt a veszély elkerülése érdekében a gyártóval, a hivatalos márkaszervizzel vagy egy megfelelően képzett személlyel ki kell cseréltetni.
11. Ügyeljen arra, hogy működés közben, valamint lehűlés ideje alatt ne férhessenek gyermekek a készülékhez vagy annak tápkábeléhez.

12. Tartsa a hálózati kábelt forró felületektől távol. A hálózati kábel csatlakoztatását és a készülék működtetését ne végezze nedves kézzel.
13. Soha ne csatlakoztassa a készüléket külső időkapcsolón vagy külön távirányító rendszeren keresztül.
14. Soha ne használja a készüléket hosszabbítókábelrel.
15. Ne működtesse a készüléket éghető anyagból készült anyagokon, illetve ilyen anyagok, például asztalterítő vagy függöny közelében.
16. A forrólevegős sütőt csak az ebben az útmutatóban leírt célra használja.
17. Soha ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül. Működés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró levegő áramlik ki. Arcát és kezét tartsa a levegőkivezető nyílástól biztonságos távolságban. Emellett a forgó rácsos kosár készülékből történő kiemelésekor kerülje a forró levegővel való érintkezést. A sütő külső felülete a használat során felforrósodhat. Használat során a forgó rácsos kosár is nagyon felforrósodik. A forró alkatrészek kezelésekor viseljen edényfogó kesztyűt, vagy használjon fogószerszámot. A forró felületek megfogásakor is használjon edényfogó kesztyűt.

18. Ha a sütőből fekete füst áramlik ki, haladéktalanul húzza ki a készüléket, és várja meg a füst megszűnését, mielőtt a sütő tartalmát eltávolítja.
19. A beállított idő leteltekor a sütés leáll. A ventilátor azonban a sütő lehűtése érdekében 20 másodpercen keresztül tovább működik.
20. A készüléket mindig vízszintes, sík és nem éghető felületen használja. A készülék csak normál háztartási használatra alkalmas. Kereskedelmi környezetben nem használható.
21. A forrólevegős sütő nem megfelelő, vagy kereskedelmi, illetve üzletszerű vagy a kézikönyvben leírt utasításoktól eltérő használata esetén a jótállás érvényét veszti, és a keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget.
22. Használat után mindig húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóaljzatból.
23. Mozgatás, tisztítás vagy tárolás előtt mindig várjon körülbelül 30 percet, hogy a készülék lehűljön.
24. Ügyeljen arra, hogy a sütőben sült összetevők aranysárga, és ne barna vagy sötétbarna színűre süljenek. Távolítsa el minden égett maradékot.
25. Túlmelegedés elleni védelem: A belső hőmérséklet-szabályozó rendszer

meghibásodása esetén a túlmelegedés elleni védelmi rendszer működésbe lép, és megakadályozza a sütő további működését. Ebben az esetben húzza ki a tápkábelt, majd várja meg, amíg a sütő teljesen lehűl, mielőtt a készüléket újból bekapcsolja vagy tárolja.

26. Automatikus kikapcsolás: A készülék beépített kikapcsoló funkcióval van ellátva, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a LED-es időzítő nullához ér. A be-/kikapcsoló gomb segítségével kézzel is kikapcsolhatja a készüléket. A ventilátor a sütő lehűtése érdekében 20 másodpercen keresztül tovább fog működni.

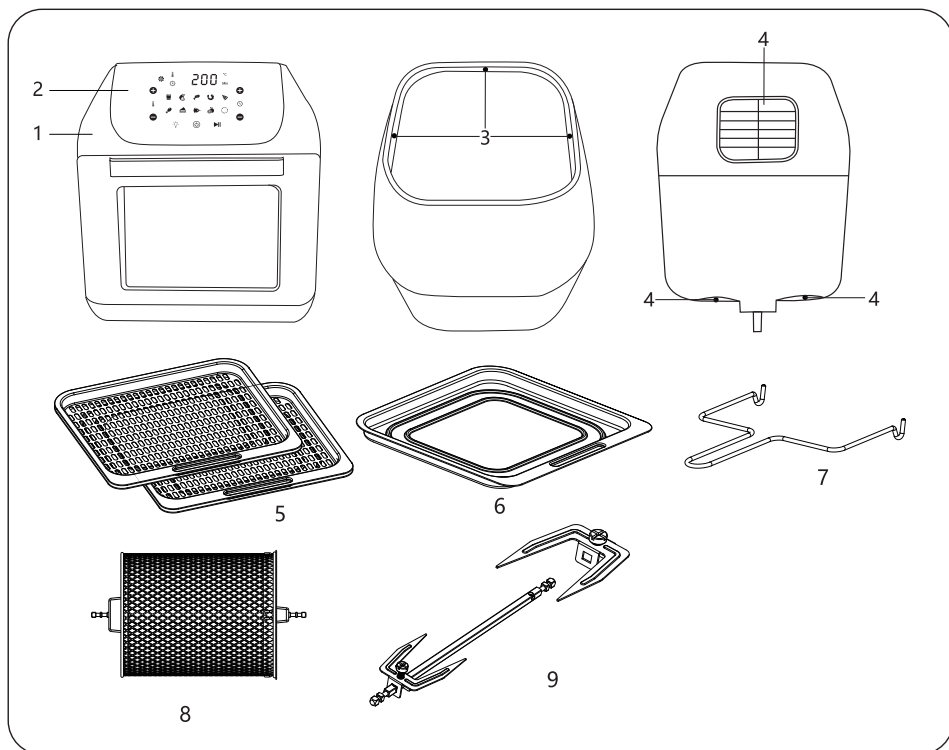
## MŰSZAKI ADATOK

Modellszám	B30202C3B
Tápfeszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1500 W
Úrtartalom	12 l
Méretetek	336,7 (H) x 336 (Sz) x 368 (M) mm

A műszaki adatok és a kialakítás előzetes értesítés nélkül változhatnak.



# A TERMÉK ÉS A TARTOZÉKOK ÁTTEKINTÉSE



Fő összetevők:

Fő egység ② Kezelőpanel ③ Levegőbeszívó nyílások ④ Forrólevegő-kiáramló nyílások  
Alaptartozékok (mellékelve) és felhasználásuk:

⑤ Píritótálca – 2 db: Az aszalás mellett ropogós ételek, például pizza sütéséhez is használható.

•Helyezze a píritótálcákat a sütőbe az oldalsó mélyedésekbe, a hátsó szegélyig csúsztatva.

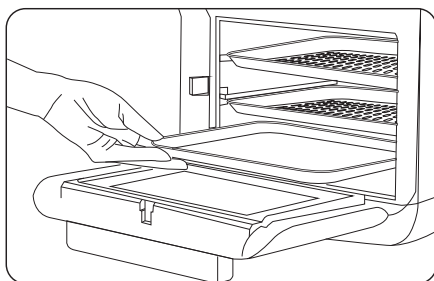
•A gyorsabb sütéshez és erősebb píritáshoz helyezze a píritótálcákat a készülék felső fűtőelemeihez közelebb.

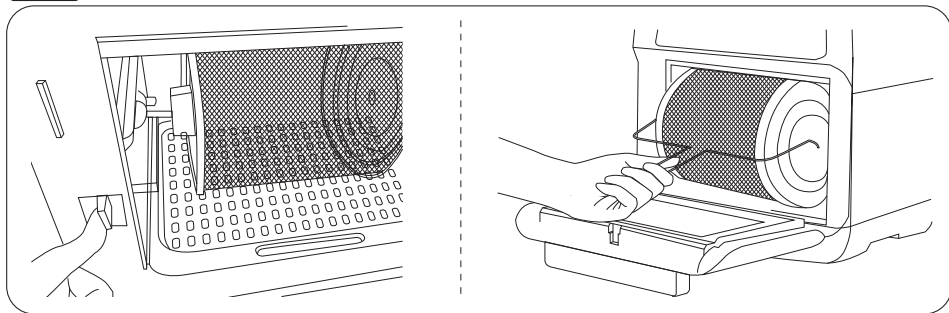
•Az egyenletesebb sütés érdekében a ciklus közepén fogassa el a píritótálcákat.

⑥ Csepegtető tálca: A könnyebb tisztítás érdekében használja a sütéshez a csepegtető tálcát.

⑦ Grill kiemelő: Ezzel az eszközzel veheti ki a grillrögzítő villát és a forgókosarat a készülékből.

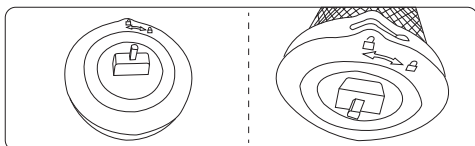
•Nyomja meg és tartsa nyomva a jobb oldali csatlakozókioldó gombot (legyen óvatos a forró belső kamrával). Ezután a kiemelő szerszámmal vegye ki a grillrögzítő villát/forgókosarat.



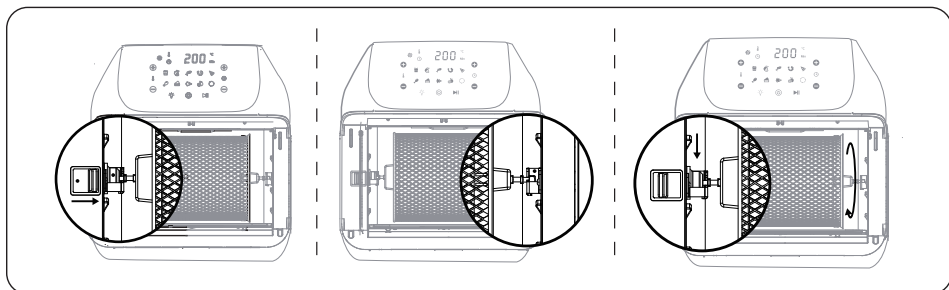


⑧ **Forgókosár:** Nagyszerűen használható sültburgonyához, pirítottogyorófélékhez és egyéb ételekhez.

•Fordítsa a fedelet nyitott helyzetbe, helyezze be az ételt, majd helyezze vissza a fedelet.



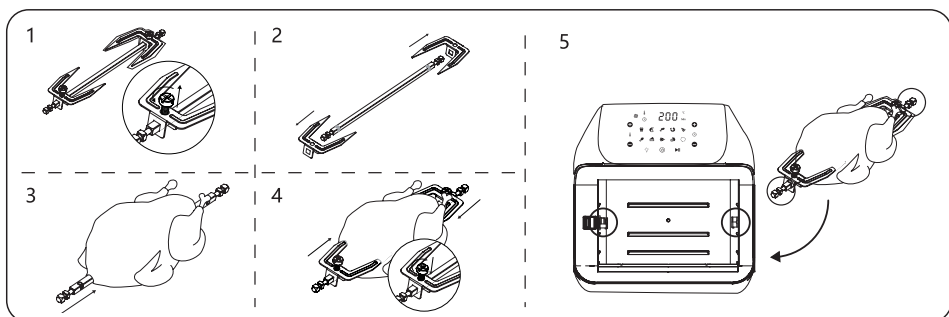
•Nyomja meg és tartsa nyomva a jobb oldali csatlakozókioldó gombot, majd csúsztassa a forgókosarat a készülék közepén lévő sínekre. Illessze a forgókosár jobb oldalát a mélyedésbe. Engedje el a csatlakozókioldó gombot, hogy a forgókosár bal oldala a csatlakozóba tudjon illeszkedni. A megfelelő illeszkedéshez enyhén mozgassa meg a forgókosarat.



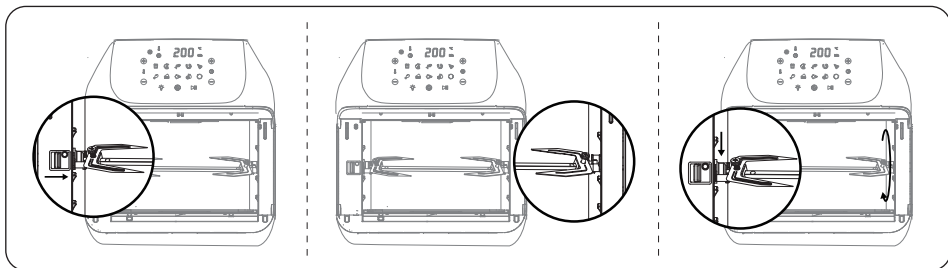
⑨ **Grillnyárs, grillrögzítő villák és rögzítőcsavarok:**

•Szúrja át a nyársat a sütni kívánt ételen, majd a rögzítőcsavarok segítségével rögzítse a két villát.

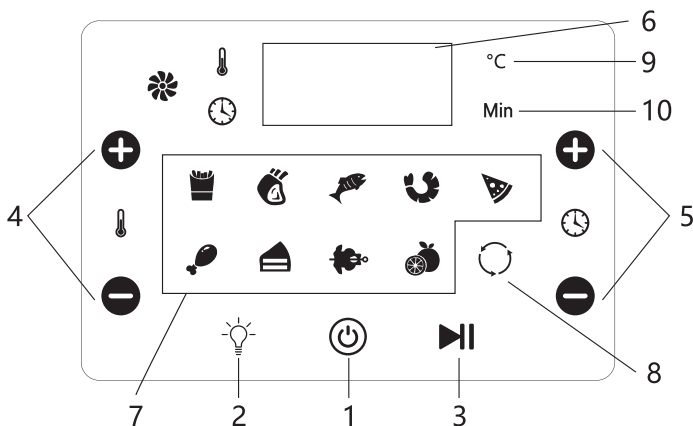
•**MEGJEGYZÉS:** Ügyeljen arra, hogy az étel – pl. csirke – ne legyen túl nagy, és szabadon tudjon forogni a sütőben. A sütőben legfeljebb 1,6-1,8 kg-os csirke vagy más étel süthető.



•Nyomja meg és tartsa nyomva a jobb oldali csatlakozókioldó gombot, majd csúsztassa a grillrögzítő villát a készülék közepén lévő sínekre. Illessze a villa jobb oldalát a mélyedésbe. Engedje el a csatlakozókioldó gombot, hogy a grillrögzítő villa bal oldala a csatlakozóba tudjon illeszkedni. A megfelelő illeszkedéshez enyhén mozgassa meg a villát.



## KEZELŐPANEL



- 1.Be-/kikapcsoló gomb: Ezzel a gombbal tudja BE vagy KIKAPCSOLNI a készüléket.
- 2.Belső világítás
- 3.Indítás/szüneteltetés funkciógomb: A sütési művelet indításához nyomja meg.
- 4.Hőmérséklet-beállítás jelzőfénye és a hőmérséklet-szabályozó gombok. A „+” gombbal növelheti, a „-” gombbal pedig csökkentheti a hőmérsékletet. A hőmérséklet 65 és 205 °C között állítható, 5 °C-os lépésekben. A beállítás változásának gyorsításához hosszan tartsa nyomva a gombot.
- 5.Időbeállítás jelzőfénye és az időbeállító gombok. A „+” gombbal növelheti, a „-” gombbal pedig csökkentheti a sütési időt. A sütési idő 1 és 90 perc között állítható, 1 perces lépésekben. A beállítás változásának gyorsításához hosszan tartsa nyomva a gombot.
- 6.Digitális LED-kijelző
- 7.Sütési előbeállítások: Nyomja meg a kívánt előbeállítás gombját, és a sütő a megfelelő alapértelmezett értékekkel fog működni.
- 8.Forgatás gomb: Sültburgonya üzemmódban (forgó kosár használatkor) vagy grill üzemmódban (grillrögzítő villa használatkor) történő sütés közben nyomja meg ezt a gombot. Használat közben az ikon villogni fog.
- 9.Hőmérséklet-mértékegységjelző
- 10.Időegység-jelző







## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT




1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, illetve olvassa el és távolítsa el az összes címkét.
  2. Langyos, szappanos vízzel mossa el a sütéshez használt tartozékokat. MEGJEGYZÉS: A sütőegységet soha ne mossa vagy merítse vízbe. Csak a tartozékok moshatók mosogatógépben.
  3. Tiszta, nedves ruhával törölje át a sütőegység belsejét és külsejét.
- A sütő használatakor soha ne töltsön olajat vagy bármilyen folyadékot a sütőedénybe. Ez a sütő kizárólag forró levegőt használ a sütéshez.

## KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

1. A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületen helyezze el.
2. Csatlakoztassa a hálózati feszültségre a készüléket. A készülékből sípoló hang hallható, és az összes funkciógomb 1 másodpercre felvillan. A be-/kikapcsoló gomb aktívvá válik, a jelzőfények kialszanak, és a sütő készenléti állapotba vált.
3. A sütő bekapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot. A panel összes funkciógombja világítani kezd. A LED-kijelzőn felváltva jelenik meg az alapértelmezett hőmérséklet és idő (190 °C/15 perc).
4. Kézi üzemmód: Bekapcsolt állapotban állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt az idő-/hőmérséklet-szabályozó gombokkal, majd nyomja meg az indítás/szüneteltetés gombot. A sütő működni kezd. Az indítás/szüneteltetés gombot közvetlenül a bekapcsolás után megnyomva a készülék az alapértelmezett idő-/hőmérséklet-beállításokkal fog működni.
5. Egyéni menü üzemmód: A készülék bekapcsolt állapotában bármelyik sütési program kiválasztásakor villogni kezd a kiválasztott menü ikonja. A többi menü ikonja továbbra is folyamatosan világít. Miközben a menü paraméter-beállításai villognak, az indítás/szüneteltetés gomb megnyomásakor a sütő működni kezd.

Az ezekhez az előbeállításokhoz tartozó idő és hőmérséklet módosítható az indítás előtt.

Ikon	Előbeállítás menü	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Alapértelmezett idő (perc)
	Kizárólag fagyasztott burgonyából készült sültburgonya	200	15
	Steak/hússzeletek	180	25
	Hal	160	15
	Rák	160	12
	Pizza	180	15
	Csirke	190	40

	Sütemény	160	30
	Grillcsirke	190	30
	Aszalás	30	120

**MEGJEGYZÉS:** Az aszalás menü hőmérséklet-tartománya 30–70 °C, időtartománya pedig 1–24 óra.

**MEGJEGYZÉS:** Ezek a beállítások csupán kiindulási értéként szolgálnak. Tekintve, hogy az összetevők származási helye, mérete, alakja és márkája eltérő, nem garantálható minden összetevőre vonatkozóan a legjobb beállítás.

6.A készülék működése közben a visszaszámlált idő és a művelet hőmérséklete váltakozva jelennek meg a kijelzőn. Nem javasoljuk, hogy az időt és a hőmérsékletet a készülék működése közben állítsa. A módosításhoz először szüneteltesse a készülék működését.

7.Ha a készülék működik, akkor az ajtó nyitásakor a működés leáll (a ventilátor motorja, a fűtőelem és a többi egység kikapcsol). A sütő ugyanakkor megőrzi az aktuális működési beállításokat, és a belső világítás bekapcsolva marad.

8.Amikor a sütő befejezi a működést, a fűtőelem kikapcsol, de a ventilátor tovább működik. A ventilátor kikapcsolásakor a sütőből öt hangjelzés hallható.

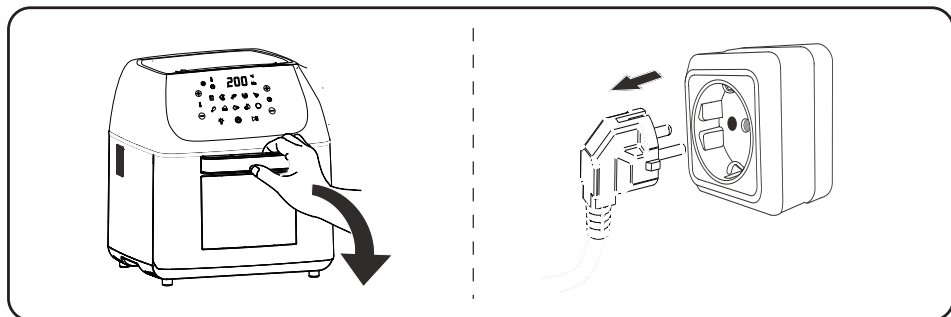
## SÜTÉS UTÁN

A sütési művelet befejezését követően az ajtó nyitása előtt győződjön meg arról, hogy a motor leállt. A tálca és a többi tartozék kivételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy a kiemelőszerszámot, majd a tálcát helyezze biztonságos, vízszintes felületre.

**VIGYÁZAT:** A tartozékok nagyon forróak lehetnek. A személyi sérülés elkerülése érdekében sütés után soha ne érjen pusztán kézzel a tartozékokhoz.

Tanács: Ha az összetevők nem sülnék meg megfelelően, akkor helyezze vissza a tartozékot a sütőbe, és süsse néhány perccel tovább.

A sütés befejeződésekor vegye ki a megsült összetevőket, majd helyezze egy tálra vagy más edénybe. Ezután nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot a készülék kikapcsolásához, és húzza ki a tápkábelt a fali csatlakozóaljzatból.



# HIBAEELHÁRÍTÁS

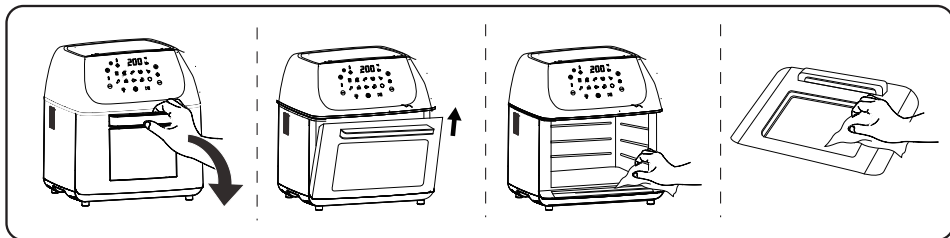
Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	1.A készülék nem csatlakozik a hálózati feszültségre. 2.Az idő és a hőmérséklet beállítása után nem indította el a készüléket.	1.Csatlakoztassa a készüléket egy fali csatlakozóaljzatba. 2.Az idő és a hőmérséklet beállítása után nyomja meg az indítás gombot. Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja be van-e csukva.
Az étel nem sült meg	1.A forgókosár túl van töltve. 2.A beállított hőmérséklet túl alacsony.	1.Az egyenletesebb sütés érdekében alkalmazzon kisebb adagokat. 2.Emelje meg a hőmérsékletet, majd folytassa a sütést.
Az étel nem sült egyenletesre	Egyes ételeket sütés közben meg kell forgatni.	Forgassa az ételt sütés közben.
A készülékből fehér füst áramlik ki	1.A sütéshez olajat használ. 2.A tartozékokon az előző használatból zsír vagy olaj maradt.	1.Törölje át a készüléket a főlölesleges olaj eltávolításához. Minden használat után tisztítsa meg a forgókosarat.
A sültburgonya nem sült egyenletesre	1.Nem megfelelő burgonya használata. 2.A burgonya nem lett megfelelően előkészítve.	1.Friss, kemény burgonyát használjon. 2.Hosszú szeleteket készítsen, majd törölje a szeleteket szárazra a maradék keményítő eltávolítása érdekében.
A sültburgonya nem ropogós	A nyers burgonya víztartalma túl magas.	1.Az olajjal történő permetezés előtt szárítsa meg a burgonyákat. 2.Használjon kisebb burgonyaszleteket. Használjon kicsivel több olajat.

## TÁROLÁS

- Húzza ki a készüléket, és hagyja alaposan lehűlni.
- Minden alkatrész legyen tiszta és teljesen száraz.
- Tárolja tiszta, száraz, közvetlen napsugárzástól védett helyen.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt húzza ki a tápkábelt a fali csatlakozóaljzattól, és győződjön meg arról, hogy a készülék alaposan lehűlt.
- A készülék külsejét enyhén mosószeres, langyos vízzel megnedvesített ruhával törölje le.
- A készülék belsejét enyhén mosószeres, langyos vízzel és nem súroló hatású szivaccsal tisztítsa meg.
- Szükség esetén egy tisztítókefe segítségével távolítsa el a nem kívánt ételmaradékokat a felső rácsról.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A tartozékok tartós, rozsdamentes acéلبól készültek, ezért mosogatógépben moshatók. Soha ne használjon a felületeken súroló hatású tisztítóanyagokat vagy eszközöket. A rásült ételmaradékot a könnyű eltávolítás érdekében langyos, szappanos vízben ki kell áztatni.
- Az ajtó az ajtó és a belső kamra tisztításához egyszerűen levehető.



## HULLADÉKKEZELÉS



Felelős viszonteladóként nagy gondot fordítunk a környezetre. Ezért arra biztatjuk Önt, hogy a készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a megfelelő eljárásokkal végezze. Ezzel segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az így kezelt hulladék ne károsítsa az emberi egészséget és a környezetet.

A készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően kell végezni.

Mivel a készülék elektronikus alkatrészeket tartalmaz, a készülék és tartozékainak hulladékkezelését a háztartási hulladéktól elkülönítve kell végezni.

A hulladékkezelési és újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a helyi hatóságnál.

A készüléket a helyi újrahasznosítási központban kell leadni. Egyes gyűjtőhelyeken díjmentesen befogadják a készüléket.

JÓTÁLLÁS: 2 ÉV

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY =**

**Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane týchto pokynov:**

1. Hlavnú jednotku ani jej kryt nikdy neponárajte do vody, pretože obsahuje elektrické komponenty a zahrievacie telesá. Spotrebič neoplachujte pod tečúcou vodou.
2. Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, do hlavnej jednotky, ktorá obsahuje elektrické komponenty, nelejte žiadne tekutiny.
3. Uistite sa, že je spotrebič zapojený do zásuvky v stene. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky v stene.
4. Neprepĺňajte okrúhle kôš, aby sa jedlo nedotklo hornej časti vnútorného priestoru a zahrievacieho telesa.
5. Keď je teplovzdušná rúra v prevádzke, nezakrývajte ventilátor vstupu ani výstupu vzduchu. Ak tak urobíte, zabráni sa rovnomernému vareniu a môže dôjsť k poškodeniu jednotky alebo jej prehriatiu.
6. Do okrúhleho koša nikdy nelejte olej.



Mohlo by dôjsť k požiaru a zraneniu osôb. Vnútoraná teplota jednotky môže byť pri varení veľmi vysoká. Aby ste predišli zraneniu, nikdy nekladajte ruky do rúry vtedy, keď nie je dôkladne vychladnutá.

7. Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami, ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, ak nie sú pod dohľadom zodpovednej osoby alebo nedostali náležité pokyny na používanie spotrebiča. Tento spotrebič nie je určený na používanie deťmi.
8. Pri varení neumiestňujte rúru k stene ani k iným spotrebičom. Za rúrou, na stranách rúry a nad rúrou nechajte aspoň 13 cm voľného miesta. Na vrch spotrebiča neumiestňujte predmety.
9. Túto rúru nepoužívajte, ak sú zástrčka alebo napájací kábel poškodené alebo ak je akýmkoľvek spôsobom poškodená samotná jednotka.
10. Rúru neumiestňujte na varnú dosku. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba s cieľom predísť akémukoľvek nebezpečenstvu.

11. Počas prevádzky alebo ochladzovania udržiajte spotrebič a napájací kábel mimo dosahu detí.
12. Napájací kábel udržiajte mimo horúcich povrchov. Nepripájajte napájací kábel ani neobsluhujte ovládacie prvky rúry mokrými rukami.
13. Tento spotrebič nikdy nepripájajte k externému časovaču alebo samostatnému diaľkovému ovládacímu systému.
14. Tento spotrebič nikdy nepoužívajte s predlžovacím káblom akéhokoľvek druhu.
15. Spotrebič nepoužívajte na horľavých materiáloch alebo v ich blízkosti, ako sú obrusy alebo záclony.
16. Teplovzdušnú rúru používajte iba na účel, ktorý je popísaný v tomto návode.
17. Nikdy nenechávajte tento spotrebič počas prevádzky bez dozoru. Počas prevádzky sa horúci vzduch uvoľňuje cez výstup vzduchu. Ruky a tvár udržiajte v bezpečnej vzdialenosti od výstupu vzduchu. Pri vyberaní otočného koša zo spotrebiča sa tiež vyhýbajte výstupu vzduchu. Vonkajšie povrchy rúry sa môžu počas používania zahriať. Otočný kôš sa počas používania tiež veľmi zahrieva. Pri manipulácii s horúcimi komponentmi noste chňapky

alebo použite nástroj na uchopenie predmetov. Pri manipulácii s horúcimi povrchmi noste aj chňapky.

18. Ak z rúry vychádza čierny dym, ihneď ju odpojte z elektriny a pred vybratím obsahu rúry počkajte, kým sa dym neprestane tvoriť.
19. Po uplynutí nastaveného času sa varenie zastaví. Ventilátor však bude zapnutý ešte 20 sekúnd, aby sa rúra ochladila.
20. Spotrebič vždy prevádzkujte na vodorovnom povrchu, ktorý je rovný, stabilný a nehorľavý. Tento spotrebič je určený len na bežné použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v komerčnom alebo maloobchodnom prostredí.
21. Ak sa teplovzdušná rúra používa nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo ak sa nepoužíva podľa pokynov v tomto návode na použitie, záruka stráca platnosť a nenesieme zodpovednosť za prípadné škody.
22. Po použití spotrebič vždy odpojte z elektriny.
23. Pred manipuláciou, čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.

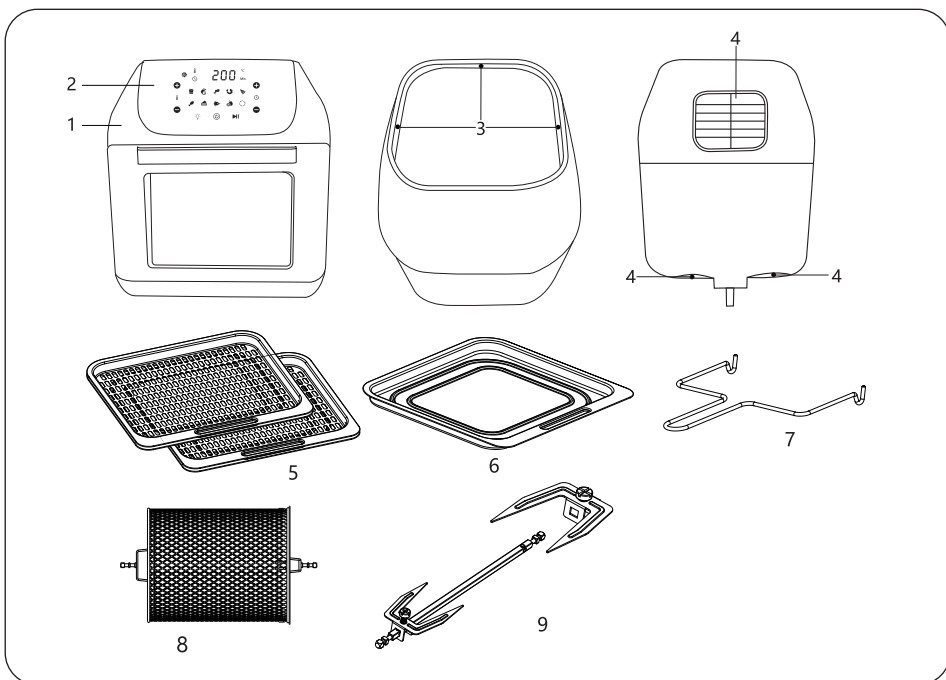
24. Uistite sa, že jedlo pripravované jedlo v tejto rúre upečiete do zlatožltej farby, nie do hnedej alebo tmavohnedej. Odstráňte všetky pripálené zvyšky.
25. Ochrana pred prehriatím: Ak zlyhá systém kontroly vnútornej teploty, aktivuje sa systém ochrany pred prehriatím a rúra nebude fungovať. Ak sa to stane, odpojte napájací kábel a pred opätovným spustením alebo uskladnením nechajte rúru nejaký čas úplne vychladnúť.
26. Automatické vypnutie: Spotrebič má zabudovaný „vypínací“ vypínač, ktorý automaticky vypne jednotku, keď LED časovača dosiahne nulu. Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne stlačením tlačidla napájania. Ventilátor bude bežať ešte 20 sekúnd, aby rúra vychladla.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo modelu	B30202C3B
Elektrické napájanie	220 – 240V ~ 50/60 Hz
Spotreba energie	1500 W
Objem	12 l
Rozmery	D336,7*Š336*V368 mm

Špecifikácie a dizajn sa môžu zmeniť bez upozornenia.

# PREHĽAD VÝROBKU A PRÍSLUŠENSTVA

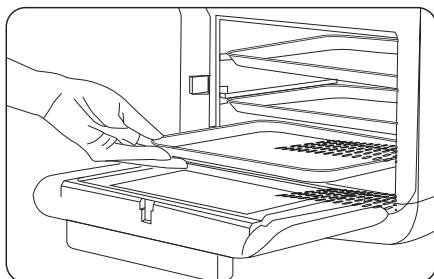


## Hlavná štruktúra:

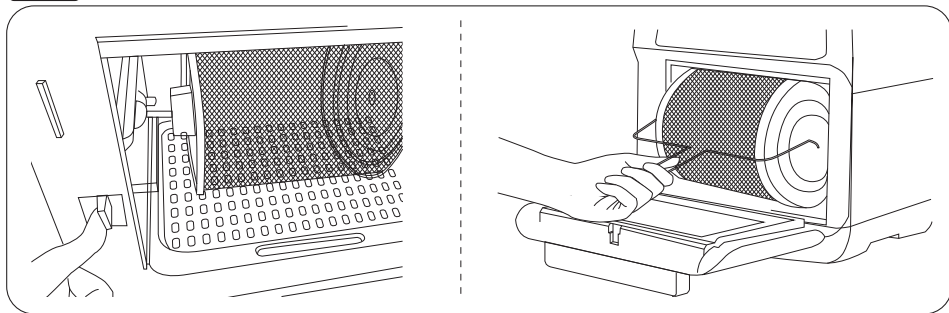
Hlavná jednotka ② Ovládací panel ③ Ventilátor vstupu vzduchu ④ Ventilátor výstupu horúceho vzduchu

Štandardné príslušenstvo (súčasťou rozsahu) a jeho použitie:

⑤ Košíky Crisper \*2: Dajú sa používať nielen na sušenie, ale aj na pečenie chrumkavých jedál alebo na ohrievanie jedál, ako je pizza.

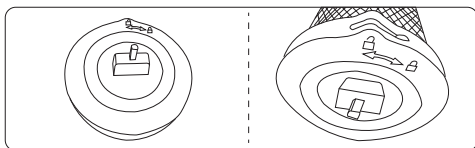


- Košíky Crisper vložte do rúry tak, že ich posuniete pozdĺž bočných drážok a až na doraz.
- Košík Crisper, ktorý je bližšie k hornému ohrevnému telesu, zabezpečí rýchlejšiu prípravu jedál a aj väčšiu chrumkavosť.
- Košíky Crisper vymeňte v strede procesu varenia pre rovnomernú prípravu jedla.
- ⑥ Plech na odkvapkávanie: Plech na odkvapkávanie používajte pre jednoduché čistenie.
- ⑦ Nástroj na vyberanie grilovacích špízov: Nástroj používajte na vyberanie vidlíc na mäso a okrúhleho koša zo spotrebiča.
- Stlačte a podržte tlačidlo uvoľnenia konektora na pravej strane (dávajte pozor na horúcu vnútornú komoru). Potom pomocou nástroja na naberanie vyberte vidlice na mäso/okrúhly kôš.

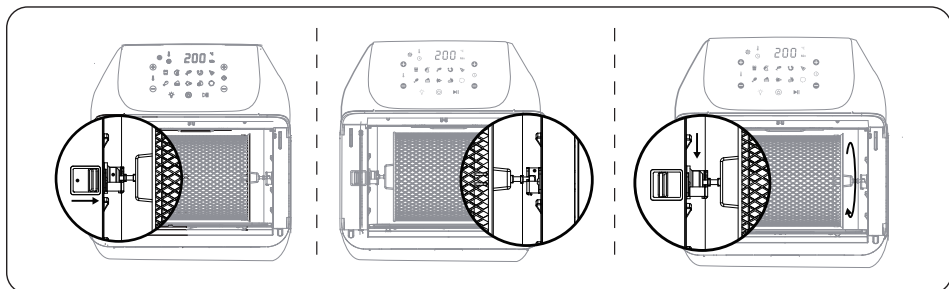


⑧Okrúhly kôš: Dokonalý na prípravu hranoliek, pražených orechov a iných dobrôt.

- Otočte veko do odomknutej polohy, vložte jedlo a potom veko nasadte späť.



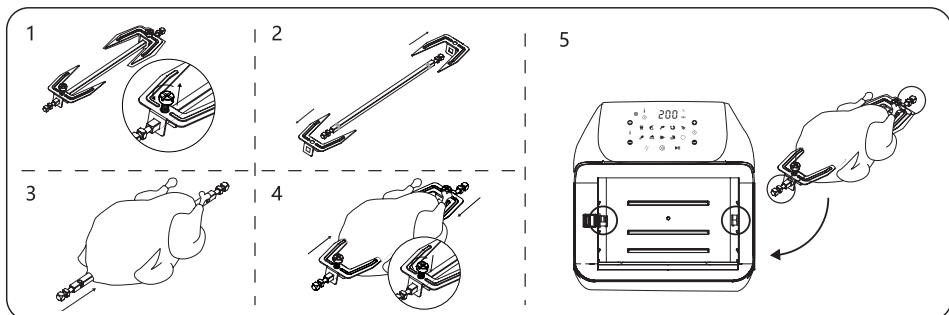
- Stlačte a podržte tlačidlo uvoľnenia konektora na pravej strane, nasuňte okrúhly kôš na koľajničky v strede jednotky. Nasadte pravú stranu okrúhleho koša do drážky. Uvoľnite tlačidlo uvoľnenia konektora, aby sa ľavá strana okrúhleho koša zместila do konektora. Okrúhly kôš mierne posuňte, aby ste zaistili správnu polohu.



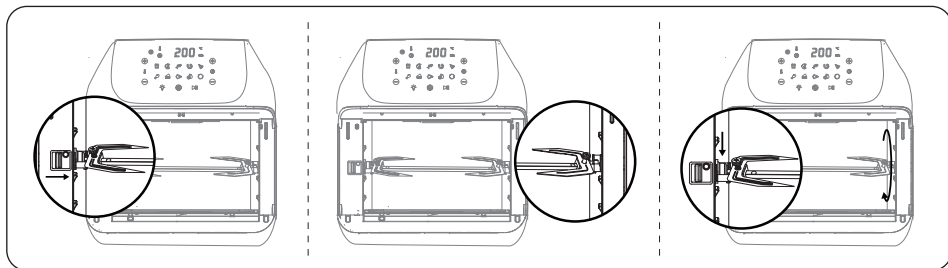
⑨ Grilovacia tyč, vidlice na mäso a nastavovacie skrutky:

- Zatlačte tyč cez jedlo, ktoré chcete pripravovať, a potom zaistite dve vidlice na mäso na požadované miesto pomocou nastavovacích skrutiek.

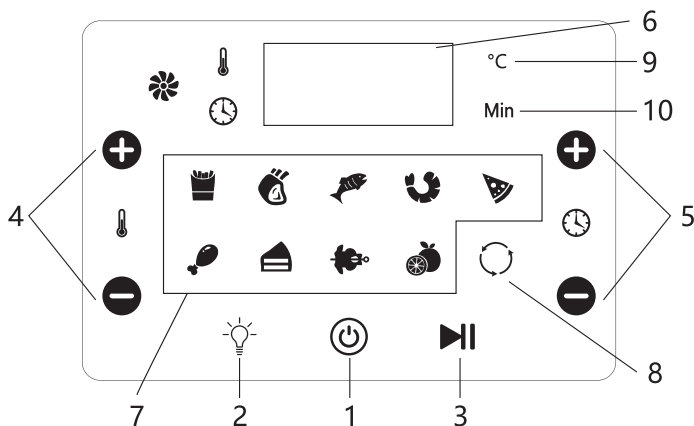
- **POZNÁMKA:** Uistite sa, že jedlo, napríklad kura, nie je príliš veľké, aby sa v rúre mohlo voľne otáčať. Maximálna veľkosť kurčaťa alebo iného pečeného jedla je 1,6 – 1,8 kg (3,5 – 4 lb).



- Stlačte a podržte tlačidlo uvoľnenia konektora na pravej strane, nasuňte vidlice na mäso na koľajničky v strede jednotky. Nasadíte vidlice na mäso do drážky. Uvoľnite tlačidlo uvoľnenia konektora, aby sa vidlice na mäso zmestili do konektora. Vidlice na mäso mierne posuňte, aby ste zaistili správnu polohu.



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU



1. Tlačidlo napájania: Stlačením zapnete alebo vypnete jednotku.
2. Vnútorňé svetlo
3. Tlačidlo funkcie štart/pauza: Stlačením spustíte alebo pozastavíte proces varenia.
4. Kontrolka teploty a tlačidlo regulácie teploty. Pomocou „+“ zvýšite a pomocou „-“ znížite teplotu varenia. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 65 až 205 °C v krokoch po 5 °C. Dlhým stlačením tlačidla zmeníte nastavenie rýchlejšie.
5. Kontrolka času a tlačidlo na nastavovanie času. Pomocou „+“ predĺžite a pomocou „-“ skrátime čas varenia. Čas varenia je možné nastaviť od 1 do 90 minút v krokoch po 1 minúte. Dlhým stlačením tlačidla zmeníte nastavenie rýchlejšie.
6. LED digitálna obrazovka
7. Predvoľby varenia: Vyberte tlačidlo predvoľby; rúra bude pracovať s predvolenou hodnotou.
8. Tlačidlo otočenia: Toto tlačidlo stlačte pri varení akéhokoľvek jedla v režime Hranolky (s okrúhlym košom) alebo režime Grilovanie (s vidlicou na grilovanie). Ikona bude počas používania blikať.
9. Indikátor jednotky teploty
10. Indikátor časovej jednotky







## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Prečítajte si a potom odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a štítky.
  2. Príslušenstvo používané pri varení umyte teplou mydlovou vodou. **POZNÁMKA:** Varnú jednotku nikdy neumývajte ani neponárajte do vody. Iba príslušenstvo je vhodné do umývačky riadu.
  3. Utrite vnútro a vonkajšok varnej jednotky čistou vlhkou handričkou.
- Pri používaní rúry nikdy nenapĺňajte varnú nádobu olejom alebo tekutinou akéhokoľvek druhu. Táto rúra pečie iba pomocou horúceho vzduchu.




## PREVÁDZKOVÉ POKYNY

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný, vodorovný a tepelne odolný povrch.
2. Spotrebič zapojte do elektriny. Ozve sa „pípnutie “ a všetky funkčné tlačidlá na paneli budú blikať po dobu 1 sekundy. Keď rúra prepne do pohotovostného režimu, tlačidlo napájania sa zapne a ostatné svetlá zostanú zhasnuté.
3. Ak chcete spustiť rúru, stlačte tlačidlo napájania; všetky funkčné tlačidlá na paneli sa rozsvietia. LED obrazovka bude striedavo zobrazovať predvolené hodnoty teploty a času (190 °C/15 min).
4. Manuálny režim: Keď je spotrebič v režime spustenia, stlačte tlačidlá na ovládanie času/teploty, aby ste prispôbili nastavenia teploty a času, a potom stlačte tlačidlo štart/pauza. Rúra sa spustí. Ak stlačíte tlačidlo štart/stop hneď po spustení, stroj bude pracovať pri predvolenom čase/teplote.
5. Režim prispôbeného menu: Keď je spotrebič v režime spustenia a je zvolený akýkoľvek prednastavený program varenia, ikona zvoleného menu bude blikať. Ostatné ikony menu zostanú zapnuté. Keď parametre nastavenia v ponuke blikajú, stlačte tlačidlo štart/pauza a rúra sa spustí.

Pred spustením môžete tieto predvoľby zmeniť tlačidlami ovládania času a teploty.

Ikona	Prednastavené menu	Prednastavená teplota (°C)	Prednastavený čas (minúty)
	Hranolky Len pre mrazené hranolky	200	15
	Steaky/kotlety	180	25
	Ryby	160	15
	Krevety	160	12
	Pizza	180	15
	Kura	190	40



	Pečenie	160	30
	Grilovanie	190	30
	Sušenie	30	120

**POZNÁMKA:** Teplotný rozsah menu Sušenie je 30 – 70 °C a časový rozsah je 1 – 24 hodín.

**POZNÁMKA:** Tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže ingrediencie sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše ingrediencie.

- Keď je spotrebič v pracovnom režime, na obrazovke sa bude striedavo zobrazovať čas odpočítavania a pracovná teplota. Neodporúčame nastavovať čas a teplotu počas prevádzky rúry. Ak chcete vykonať akékoľvek úpravy, najskôr pozastavte spotrebič.
- Keď je spotrebič v pracovnom režime, prestane fungovať, ak sa otvoria dvierka (motor ventilátora/ohrievač a ostatné časti sa vypnú). Rúra však zachová aktuálne pracovné údaje a svetlo rúry zostane zapnuté.
- Keď rúra ukončí program, ohrievač sa zastaví, hoci ventilátor zostane zapnutý. Keď ventilátor prestane fungovať, spotrebič „pípne“ 5-krát.

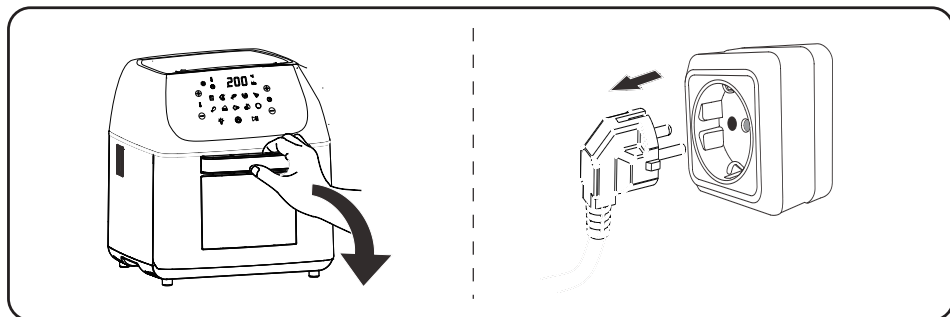
## PO VARENÍ

Po dokončení procesu varenia sa pred otvorením dvierok uistite, že sa motor zastavil. Na vybratie podnosu a ďalšieho príslušenstva použite chňapky alebo nástroje na vyberanie. Tieto musia byť po vybratí umiestnené na bezpečnom a rovnom povrchu.

**POZOR:** Príslušenstvo môže byť veľmi horúce. Aby ste predišli zraneniu, nikdy sa ho po varení nedotýkajte holými rukami.

**Tip:** Ak suroviny nie sú poriadne upečené, vložte príslušenstvo do rúry a pečte ešte niekoľko minút.

Po dokončení varenia vyberte uvarené jedlo a položte ho na tanier alebo iný riad. Potom stlačením tlačidla napájania vypnite rúru a odpojte napájací kábel zo zásuvky na stene.



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

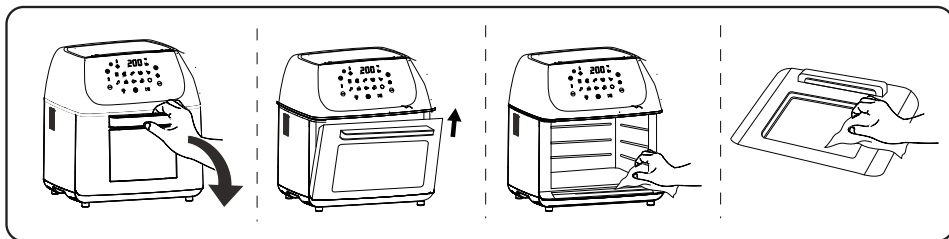
Problém	Možná príčina	Riešenie
Jednotka nefunguje	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spotrebič nie je zapojený.</li> <li>2. Po nastavení času a teploty ste jednotku nespustili.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapojte spotrebič do zásuvky na stene.</li> <li>2. Po nastavení času a teploty stlačte tlačidlo štart. Skontrolujte, či sú dvierka rúry zatvorené.</li> </ol>
Jedlo nie je uvarené	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Okrúhly kôš je preplnený.</li> <li>2. Nastavená teplota je príliš nízka.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pre rovnomernejšie varenie používajte menšie dávky jedla.</li> <li>2. Zvýšte teplotu a pokračujte v pečení.</li> </ol>
Jedlo nie je rovnomerne uvarené	Niektoré potraviny je potrebné počas pečenia otáčať.	Počas procesu varenia jedlo otáčajte.
Z jednotky vychádza biely dym	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Používa sa olej.</li> <li>2. Príslušenstvo má na sebe zvyšky mastnoty z predchádzajúceho použitia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utrite jednotku, aby ste odstránili prebytočný olej.</li> <li>2. Okrúhly kôš vyčistite po každom použití.</li> </ol>
Hranolky nie sú upečené rovnomerne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Používate nesprávny druh zemiakov.</li> <li>2. Zemiaky neboli počas prípravy správne blanširované.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použite čerstvé, pevné zemiaky.</li> <li>2. Zemiaky narezané na hranolky osušte dosucha, aby ste odstránil prebytočný škrob.</li> </ol>
Hranolky nie sú chrumkavé	Surové hranolky majú príliš veľa vody.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pred pridaním oleja hranolky utrite dosucha.</li> <li>2. Použite menšie hranolky. Pridajte trochu viac oleja.</li> </ol>

## SKLADOVANIE

- Odpojte spotrebič a nechajte ho dôkladne vychladnúť.
- Uistite sa, že všetky diely sú čisté a suché.
- Skladujte na čistom a suchom mieste mimo priameho slnečného žiarenia.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vytiahnite napájací kábel zo zásuvky na stene a pred čistením sa uistite, že je spotrebič dôkladne vychladnutý
- Vonkajšiu časť spotrebiča utrite teplou vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou, jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou.
- V prípade potreby odstráňte nežiaduce zvyšky jedla z hornej časti vnútorného priestoru čistiacou kefkou.
- Spotrebič vyčistite po každom použití. Príslušenstvo je vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele a je možné ho umývať v umývačke riadu. Povrchy nikdy nečistite abrazívnym čistiacimi prostriedkami alebo náradím. Pripečené potraviny namočte do teplej mydlovej vody, aby sa dali ľahko odstrániť.
- Dvierka je možné ľahko odpojiť, aby ste mohli jednoducho vyčistiť dvierka aj vnútorný priestor.



## LIKVIDÁCIA



Ako zodpovednému predajcovi nám záleží na životnom prostredí. Preto vás vyzývame, aby ste dodržiavali správne postupy likvidácie spotrebiča a jeho obalových materiálov. Pomôže to zachovať prírodné zdroje a zabezpečiť, že tieto položky budú recyklované spôsobom, ktorý chráni zdravie a životné prostredie.

Spotrebič a jeho obal musíte zlikvidovať v súlade s miestnymi zákonmi a predpismi.

Keďže tento spotrebič obsahuje elektronické súčiastky, je potrebné ho a jeho príslušenstvo po skončení životnosti zlikvidovať oddelene od domáceho odpadu.

Ak sa chcete dozvedieť o možnostiach likvidácie a recyklácie, obráťte sa na miestny úrad.

Spotrebič by ste mali odovzdať do miestneho recyklačného strediska. Niektoré zberné miesta prijímajú spotrebiče bezplatne.

ZÁRUKA: 2 ROKY

## **VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR =**

**När elektriska apparater används måste grundläggande säkerhetsanvisningar alltid följas, vilka inkluderar följande:**

1. Sänk aldrig ner apparaten eller dess hölje i vatten då den innehåller elektriska komponenter och värmeelement. Skölj aldrig av den under rinnande vatten.
2. För att undvika elektrisk stöt får ingen vätska, av något slag hällas i huvudenheten, då den innehåller de elektriska komponenterna.
3. Se till att apparaten är ansluten till ett eluttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i eluttaget.
4. Överfyll inte den runda korgen för att förhindra att mat vidrör den inre övre skärmen och värmeelementet.
5. Täck inte över luftintaget eller luftutloppet medan varmluftsugnen är i drift. Att göra detta förhindrar jämn tillagning och kan skada enheten eller överhätta den.
6. Häll aldrig olja i den runda korgen. Brand och personskador kan uppstå. Den interna temperaturen i enheten kan bli mycket hög vid tillagning. Placera aldrig handen i ugnen om den inte är sval, för att undvika personskador.

7. Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som inte har korrekt erfarenhet och kunskap. Den får endast användas under insyn av en ansvarig person eller om de har fått korrekt instruktioner gällande att använda apparaten. Den här apparaten är inte avsedd att användas av barn.
8. Placera inte ugnen mot en vägg eller andra apparater under tillagning. Lämna minst 13 cm fritt utrymme längs baksidan och sidorna samt ovanför ugnen. Placera inga föremål ovanpå apparaten.
9. Använd inte den här ugnen om dess kontakt eller strömsladd är skadad, eller om själva enheten på något sätt är skadad.
10. Placera inte ugnen på en spishäll. Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicerepresentant eller en liknande kvalificerad tekniker, för att undvika fara.
11. Förvara apparaten och strömsladden utom räckhåll för barn medan den är i drift eller under nedkylning.
12. Håll strömsladden borta från heta ytor. Anslut inte ugnens strömsladd och använd inte dess kontroller med våta händer.

13. Anslut aldrig den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
14. Använd aldrig den här apparaten med en förlängningssladd, av något slag.
15. Använd inte den här apparaten på eller nära brännbara material såsom bordsdukar eller gardiner.
16. Använd inte varmluftsugnen för något annat ändamål än det som beskrivs i den här bruksanvisningen.
17. Lämna aldrig den här apparaten utan uppsikt medan den är i drift. Medan apparaten är i drift släpps varm luft ut genom luftutloppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från luftutloppet. Undvik även luften när den roterande nätkorgen tas ut ur apparaten. Ugnens yttre ytor kan bli heta under användning. Även den roterande nätkorgen blir väldigt het under användning. Använd ugnsvantar eller upphämtningsverktyget när varma delar hanteras. Använd även ugnsvantar när heta ytor hanteras.
18. Om ugnen avger svart rök ska den genast kopplas bort. Vänta sedan till röken upphör innan innehållet i den tas ut.
19. När den inställda tiden har löpt ut avbryts tillagningen. Fläkten fortsätter dock under 20 sekunder för att kyla ned ugnen.

20. Använd alltid apparaten på en horisontell yta som är nivellerad, stabil och brandsäker. Den här apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiella omgivningar eller i detaljhandeln.
21. Om varmluftsugnen används felaktigt, för professionella eller semi-professionella ändamål eller om den inte används enligt anvisningarna i den här bruksanvisningen, upphör garantin att gälla och vi ska inte att hållas ansvariga för eventuella skador.
22. Koppla alltid bort apparaten efter användning.
23. Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan den hanteras, rengörs eller förvaras.
24. Se till att ingredienserna som tillagas i den här ugnen får en gyllengul färg istället för än brun eller mörkbrun. Ta bort eventuella brända rester.
25. Överhettningsskydd: Om det inre temperaturkontrollsystemet inte fungerar aktiveras istället överhettningsskyddet och ugnen upphör att fungera. Om detta händer ska du koppla bort strömsladden och låta ugnen svalna helt innan den startas om eller förvaras.
26. Automatisk avstängning: Apparaten har en inbyggd brytare för " avstängning" som

automatiskt stänger av enheten när timerns LED når noll. Du kan även trycka på strömbrytaren för att manuellt stänga av apparaten. Fläkten fortsätter under 20 sekunder för att kyla ned ugnen.

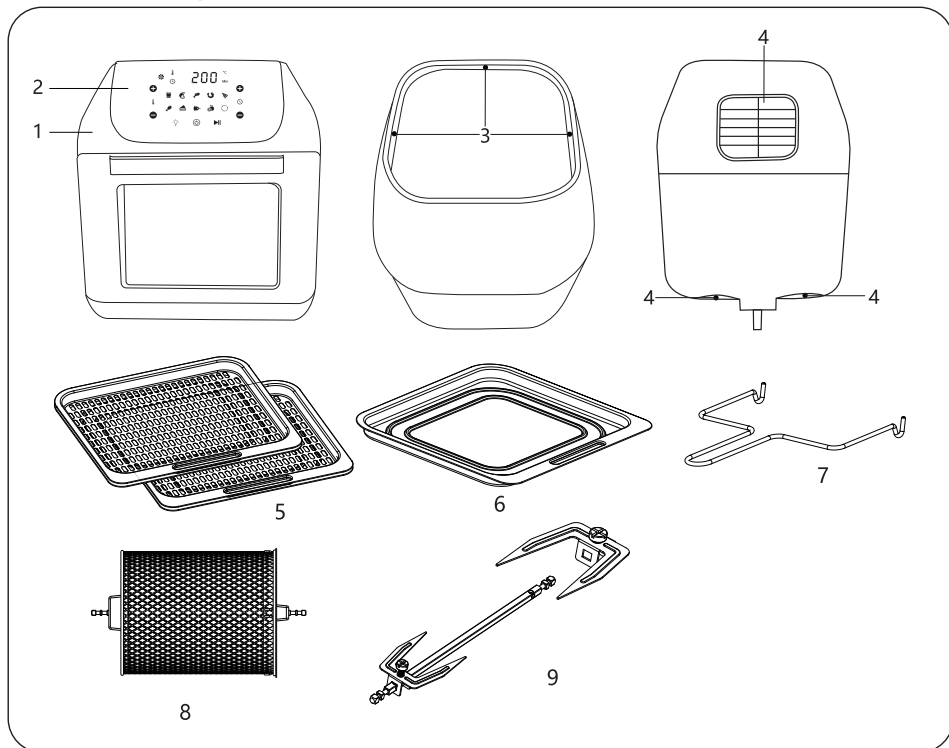
## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Modellnummer	B30202C3B
Nättaggregat	220–240 V ~ 50/60 Hz
Energiförbrukning	1500 W
Kapacitet	12 l
Mått	336,7 x 336 x 368 mm (LxBxH)

Specifikationerna och designen kan ändras utan föregående meddelande.



# ÖVERSIKT ÖVER PRODUKTEN OCH TILLBEHÖR

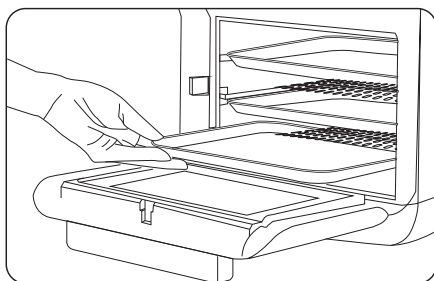


Huvudenhet:

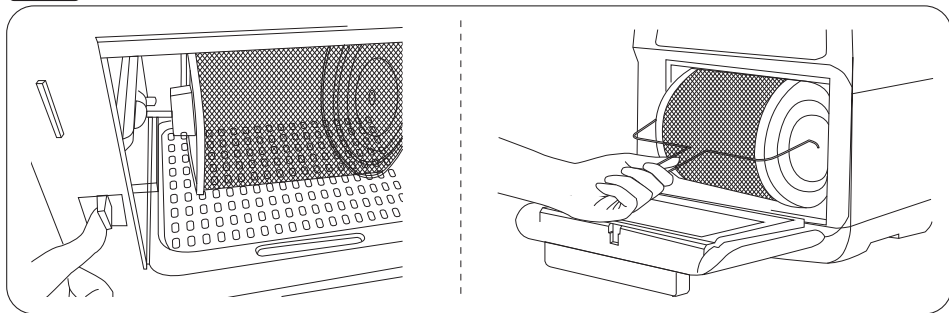
Huvudenhet ② Kontrollpanel ③ Luftintag ④ Varmluftutlopp

Standardtillbehör (ingår) och deras användningsområden:

⑤ Bricka för krispig mat\*2: Kan inte bara användas för torkning utan även för att laga krispiga mellanmål eller värma upp mat såsom pizza.

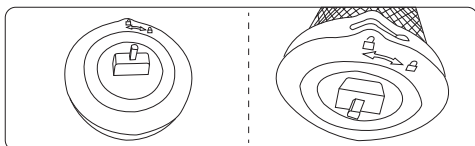


- Placera brickorna för krispig mat i ugnen genom att skjuta dem längs sidospåren och på den bakre upphöjningen.
- Placera brickorna för krispig mat närmare det övre värmeelementet för snabbare tillagning och extra krispighet.
- Roterar på brickorna för krispig mat under tillagningsperioden för en jämn tillagning.
- ⑥ Droppbricka: Tillaga med droppbrickan på plats för en enkel rengöring.
- ⑦ Upphämtningsverktyg för grillspett: Använd verktyget för att ta ut grillspettet och den runda korgen ur apparaten.
- Tryck på och håll fästets frigöringsknapp på höger sida nedtryckt (var försiktig med den inre kammaren som är het). Använd sedan upphämtningsverktyget för att ta ut grillspettet/den runda korgen.

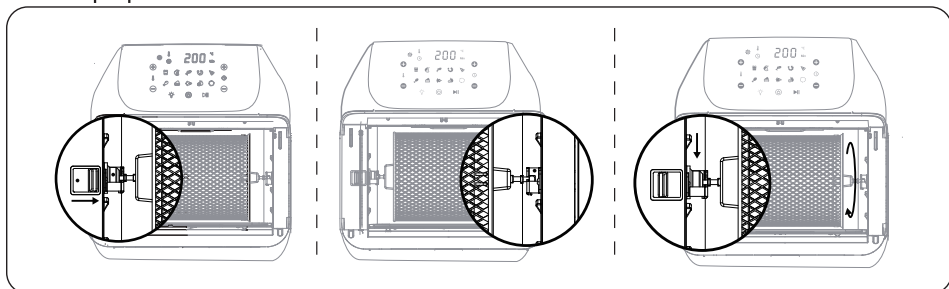


⑧ Rund korg: Perfekt för pommes frites, rostade nötter och andra mellanmål.

- Vrid locket till det upplåsta läget, lägg i maten, och sätt sedan tillbaka locket.

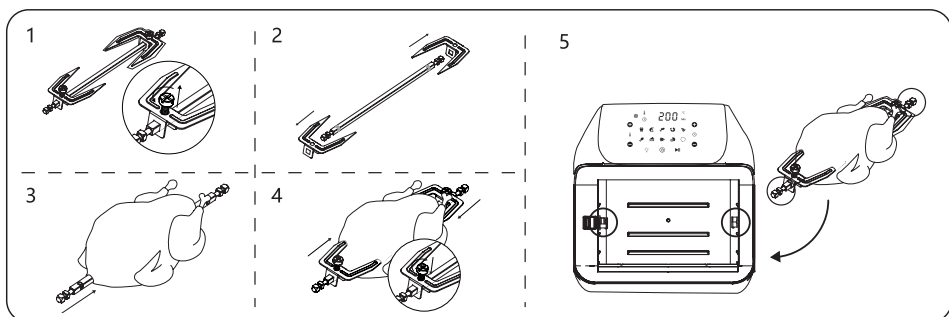


- Tryck på och håll fästets frigöringsknapp på höger sida nedtryckt och skjut sedan den runda korgen på skenorna till mitten av apparaten. Passa in den högra sidan av den runda korgen i spåret. Släpp fästets frigöringsknapp för att låta den runda korgens vänstra sida anslutas till det. Flytta runt den runda korgen något till den sitter på plats.

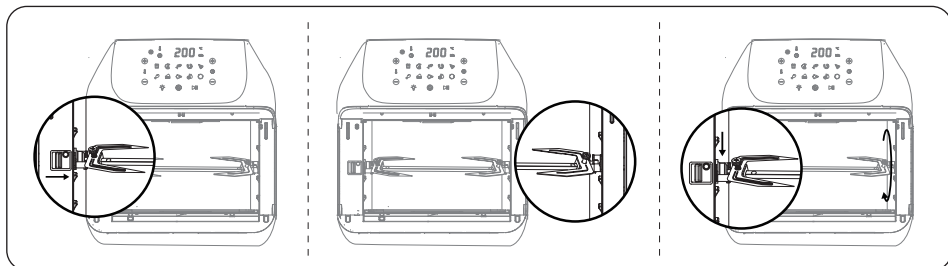


⑨ grillspettets skaft, gafflar och ställskruvar:

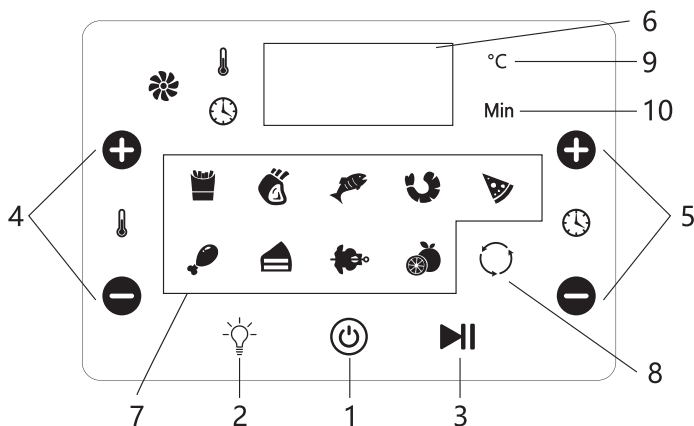
- Skjut skaftet genom maten du vill tillaga och lås sedan de två gafflarna på plats med ställskruvarna.
- OBS! Se till att mat såsom kyckling inte är för stor. Den måste kunna rotera fritt i ugnen. Den maximala storleken på en kyckling eller annan ugnsstekt mat är 1,6-1,8 kg.



- Tryck på och håll fästets frigöringsknapp på höger sida nedtryckt och skjut sedan grillspettet på skenorna till mitten av apparaten. Passa in den högra sidan av grillspettet i spåret. Släpp fästets frigöringsknapp för att låta grillspettet vänstra sida anslutas till det. Flytta runt grillspettet något till det sitter på plats.



## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. Strömbrytare: Tryck för att slå PÅ eller stänga AV enheten.
2. Intern belysning
3. Knapp för start/paus: Tryck för att starta eller pausa tillagningen.
4. Temperaturindikator och knapp för temperaturkontroll. Använd " + " för att höja och " - " för att sänka tillagningstemperaturen. Temperaturen kan ställas in till mellan 65 och 205 °C i steg om 5 °C. Tryck på och håll knappen nedtryckt för att ändra inställningen snabbare.
5. Tidsindikator och knapp för tidkontroll. Använd " + " för att öka och " - " för att minska tillagningstiden. Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 och 90 min i steg om 1 min. Tryck på och håll knappen nedtryckt för att ändra inställningen snabbare.
6. Digital LED-skärm
7. Förinställningar för matlagning: Välj en förinställningsknapp. Ugnen arbetar med standardvärdet.
8. Rotationsknapp: Tryck på den här knappen när du tillagar något i läget Pommes frites (med den runda korgen) eller läget Grillspett (med grillspettgaffeln). Ikonen blinkar vid användning.
9. Indikator för temperaturenhet
10. Indikator för tidsenhet







## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING




1. Läs och ta sedan bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter.
  2. Diska tillbehören som används i tillagningen med varmt vatten och diskmedel. OBS! Diska eller sänk aldrig tillagningsenheten i vatten. Endast tillbehören tål maskindisk.
  3. Torka av in- och utsidan av tillagningsenheten med en ren och fuktig trasa.
- Medan ugnen används får tillagningskärlet aldrig fyllas med olja eller vätska av något slag. Den här ugnen tillagar endast med varmluft.

## BRUKSANVISNINGAR

1. Placera apparaten på en stabil, nivellerad, horisontell och värmebeständig yta.
2. Anslut apparaten. Ett pip ljuder från apparaten och alla funktionsknappar på panelen blinkar under en sekund. Strömbrytaren tänds och resten av lamporna förblir släckta när ugnen aktiverar standby-läget.
3. Tryck på strömbrytaren för att starta ugnen. Alla funktionsknappar på panelen lyser upp. LED-skärmen visar växelvis standardvärdena för temperatur och tid (190 °C/15 min).
4. Manuellt läge: När apparaten är i startläge kan du trycka på kontrollknapparna för tid/temperatur för att anpassa temperaturen och tiden. Tryck sedan på knappen start/paus. Ugnen börja nu att fungera. Om du trycker på knappen start/stopp direkt efter uppstart arbetar maskinen med standardtiden/-temperaturen.
5. Anpassat menyläge: Den valda menyikonen blinkar när apparaten är i uppstartsläget och något förinställt tillagningsprogram är valt. De andra menyikonerna lyser fast. När inställningsparametrarna på meny blinkar kan du trycka på knappen start/paus för att starta ugnen.

Dessa förinställningar kan åsidosättas med knapparna för tids- och temperaturkontroll innan ugnen startas.

Ikön	Förinställd meny	Standardtemperatur (°C)	Standardtid (min)
	Pommes frites Endast för frusna pommes frites	200	15
	Biffar/kotletter	180	25
	Fisk	160	15
	Räkor	160	12
	Pizza	180	15
	Kyckling	190	40

	Baka	160	30
	Grillspett	190	30
	Dehydrator	30	120

OBS! Temperaturintervallet på dehydratorns meny är 30–70 °C och tidsintervallet är 1–24 timmar.

OBS! Dessa inställningar är endast för referens. Eftersom ingredienser skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera en bästa inställning för dina ingredienser.

- När apparaten är i driftsläge visas nedräkningstiden och arbetstemperaturen omväxlande på skärmen. Det rekommenderas inte att tiden och temperaturen justeras medan ugnen tillagar mat. Pausa först apparaten för att göra justeringar.
- Apparaten upphör att fungera om dörren öppnas medan den tillagar mat (fläktmotorn/värmeelementet och andra delar stängs av). Ugnen bevarar dock nuvarande tillagningsinformation och ugnslampan förblir tänd.
- När ugnen är klar slutar värmeelementet att arbeta, även om fläkten förblir på. När fläkten slutar fungera ljuder apparaten med fem pip ljud.

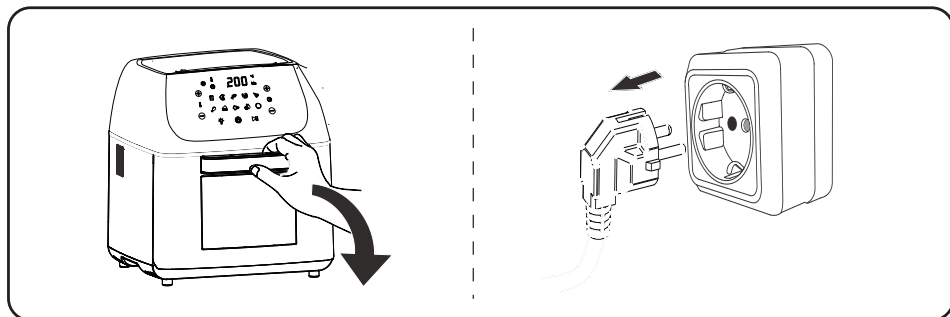
## EFTER TILLAGNING

När tillagningsprocessen är slutförd ska du se till att motorn har stannat innan luckan öppnas. Använd ugnsvantar eller upphämtningsverktyget för att ta ut brickan och andra tillbehör. Dessa måste placeras på en säker och nivellerad yta.

**VARNING:** Tillbehören kan vara mycket varma. För att förhindra skador ska du aldrig röra vid dem med bara händer efter tillagning.

Tips: Om ingredienserna inte är ordentligt tillagade ska du placera tillbehöret i ugnen igen och tillaga ytterligare några minuter.

När tillagningen är slutförd ska du ta bort de tillagade ingredienserna och placera dem på en tallrik eller annan servis. Tryck sedan på strömbrytaren för att stänga av ugnen och dra ur strömsladden från eluttaget.



## FELSÖKNING

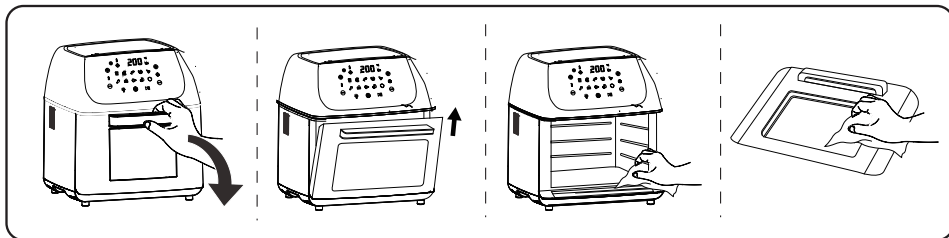
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Enheten fungerar inte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apparaten är inte ansluten.</li> <li>2. Enheten startades inte efter att tiden och temperaturen ställdes in.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anslut apparaten till ett eluttag.</li> <li>2. Tryck på startknappen efter att tiden och temperaturen har ställts in. Kontrollera om ugnsluckan är stängd.</li> </ol>
Maten är inte tillagad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Den runda korgen är för full.</li> <li>2. Den inställda temperaturen är för låg.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Använd mindre satser för en mer jämn tillagning.</li> <li>2. Höj temperaturen och fortsätt tillagningen.</li> </ol>
Maten är inte jämnt tillagad	Vissa livsmedel måste vändas under tillagningen.	Vänd på maten under tillagningen.
Vit rök kommer från enheten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Olja används.</li> <li>2. Tillbehören har överflödiga fettrester från tidigare tillagning.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Torka av enheten för att ta bort överflödiga olja.</li> <li>2. Rengör den runda korgen efter varje användning.</li> </ol>
Mina pommes frites tillagas inte jämnt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fel typ av potatis används.</li> <li>2. Potatisen blancherades inte ordentligt under förberedningen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Använd färsk och fasta potatisar.</li> <li>2. Skär dem till stavar och torka av dem för att ta bort överflödiga stärkelse.</li> </ol>
Mina pommes frites är inte krispiga	Råa pommes frites har för mycket vatten.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Torka potatisstavar ordentligt innan de sprayas med olja.</li> <li>2. Använd mindre potatisstavar. Tillsätt lite mer olja.</li> </ol>

## FÖRVARING

- Koppla bort apparaten och låt den svalna ordentligt.
- Se till att delarna är rena och torra.
- Förvara på en ren och torr plats samt borta från direkt solljus.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra ut strömsladden från eluttaget och se till att apparaten är ordentligt nedkyld innan den rengörs
- Torka av apparatens utsida med en varm och fuktig trasa samt ett mildt diskmedel.
- Rengör apparatens insida med varmt vatten, ett mildt diskmedel och en icke slipande svamp.
- Använd en rengöringsborste för att efter behov ta bort oönskade matrester från den övre skärmen.
- Rengör apparaten efter varje användning. Tillbehören är tillverkade av slitstarkt och rostfritt stål och tål maskindiskning. Använd aldrig slipande rengöringsmaterial eller redskap på ytorna. Hårda och tjocka matrester bör blötläggas i varmt vatten med diskmedel för enkel borttagning.
- Dörren kan enkelt tas bort för att rengöra den och den inre kammaren.



## KASSERA



Som en ansvarsfull återförsäljare bryr vi oss om miljön. Därför uppmanar vi dig att följa de korrekta kasseringsprocedurerna beträffande apparaten och förpackningsmaterialet. Detta hjälper till att bevara våra naturresurser och garanterar att dessa enheter återvinns på ett sätt som skyddar både hälsan och miljön. Apparaten och dess förpackning måste kasseras i enlighet med lokala lagstiftningar och förordningar. Då den här apparaten innehåller elektroniska komponenter måste både den och dess tillbehör kasseras separat från hushållsavfall vid slutet av sin livslängd. Kontakta dina lokala myndigheter för mer information om alternativ för kassering och återvinning. Apparaten ska lämnas in till en lokal återvinningsstation. Vissa insamlingsställen tar emot apparater utan kostnad.

GARANTI: TVÅ ÅR

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY =**

**Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:**

1. Hlavní jednotku ani její kryt nikdy neponořujte do vody, protože obsahuje elektrické součásti a ohřívací tělesa. Neoplachujte ji pod vodovodním kohoutkem.
2. Do hlavní jednotky, která obsahuje elektrické komponenty, nevlévejte žádné tekutiny, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
3. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen do zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
4. Aby se potraviny nedotýkaly vnitřního horního síta a ohřívacího tělesa, nepřepĺňujte válcovitý koš.
5. Během provozu horkovzdušné trouby nezakrývejte přívod ani odvod vzduchu. Zabránili byste tím rovnoměrnému vaření a mohlo by dojít k poškození jednotky nebo k jejímu přehřátí.
6. Do válcovitého koše nikdy nelijte olej. Mohlo by dojít k požáru a poranění osob. Vnitřní teplota přístroje může být při vaření



velmi vysoká. Nikdy nevkládejte ruce do trouby, dokud není důkladně vychladlá, abyste předešli zranění.

7. Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osobami, které nemají dostatek zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud nebyly řádně poučeny o používání spotřebiče. Tento spotřebič není určen pro použití dětmi.
8. Při vaření nestavte troubu ke stěně ani k jiným spotřebičům. Vzadu, po stranách a nad troubou ponechte alespoň 13 cm volného prostoru. Na spotřebič nic nepokládejte.
9. Nepoužívejte tuto troubu, pokud je poškozena její zástrčka nebo napájecí kabel nebo pokud je samotná jednotka jakkoli poškozena.
10. Nepokládejte troubu na povrch sporáku. Je-li napájecí kabel poškozen, musíte jej nechat vyměnit výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, abyste předešli nebezpečí.
11. Když je spotřebič v provozu nebo během procesu ochlazování, uchovávejte jej a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.

12. Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů. Nezapojujte napájecí kabel ani neobsluhujte ovládací prvky trouby mokřýma rukama.
13. Tento spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovému spínači ani samostatnému systému dálkového ovládnání.
14. Tento spotřebič nikdy nepoužívejte s jakýmkoli prodlužovacím kabelem.
15. Spotřebič nepoužívejte na hořlavých materiálech, jako jsou ubrusy nebo záclony, a to ani v jejich blízkosti.
16. Nepoužívejte horkovzdušnou troubu k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
17. Nikdy nenechávejte tento spotřebič během provozu bez dozoru. Při provozu se ventilačním otvorem vypouští horký vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od ventilačního otvoru. Při vyjímání rotujícího síťového koše ze spotřebiče si rovněž dávejte pozor na vzduch. Vnější povrchy trouby mohou být během používání horké. Během používání se také velmi zahřívá rotační síťový koš. Při manipulaci s horkými součástmi noste chňapky nebo používejte vhodný nástroj.

Chňapky používejte také při manipulaci s horkými povrchy.

18. Vystupuje-li z trouby černý kouř, okamžitě ji odpojte od elektrické sítě a počkejte, až kouř ustane, a teprve poté vyjměte obsah trouby.
19. Po uplynutí nastaveného času se vaření zastaví. Ventilátor však bude běžet ještě 20 sekund, aby troubu ochladil.
20. Spotřebič vždy provozujte na vodorovném, stabilním a nehořlavém povrchu. Tento spotřebič je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro použití v komerčním ani maloobchodním prostředí.
21. Je-li horkovzdušná trouba používána nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo pokud není používána v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze, ztrácí záruka platnost a my neneseme odpovědnost za případné škody.
22. Po použití spotřebič vždy odpojte ze zásuvky.
23. Před manipulací, čištěním nebo skladováním nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout.
24. Ujistěte se, aby přísady pečené v této

troubě byly spíše zlatožluté než hnědé nebo tmavě hnědé. Odstraňte všechny spálené zbytky.

25.Ochrana proti přehřátí: V případě poruchy vnitřního systému regulace teploty se aktivuje systém ochrany proti přehřátí a trouba nebude fungovat. Pokud k tomu dojde, odpojte napájecí kabel a nechte troubu před opětovným spuštěním nebo uskladněním nějakou dobu zcela vychladnout.

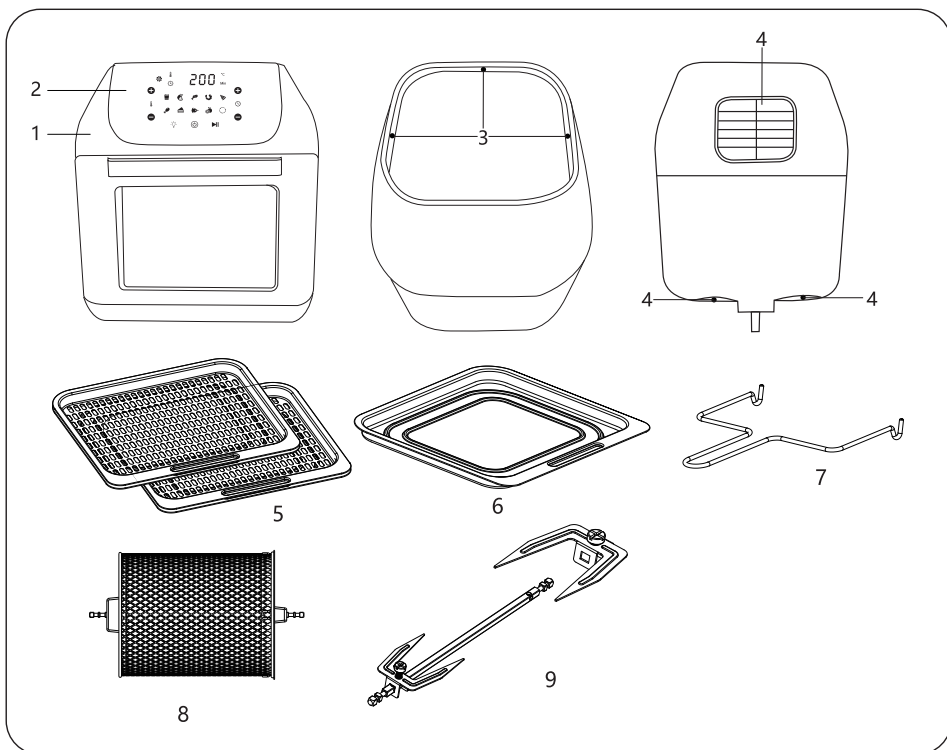
26.Automatické vypnutí: Spotřebič má vestavěný vypínač, který jednotku automaticky vypne, když kontrolka LED časovače dosáhne nuly. Spotřebič můžete vypnout také ručně stisknutím vypínače. Ventilátor bude běžet ještě 20 sekund, aby troubu ochladil.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Č. modelu	B30202C3B
Napájení	220–240 V ~ 50/60 Hz
Spotřeba energie	1500 W
Kapacita	12 l
Rozměry	D 336,7 × Š 336 × V 368 mm

Technické údaje a design se mohou změnit bez předchozího upozornění.

# PŘEHLED VÝROBKU A PŘÍSLUŠENSTVÍ

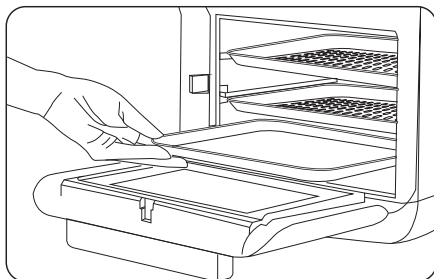


Hlavní struktura:

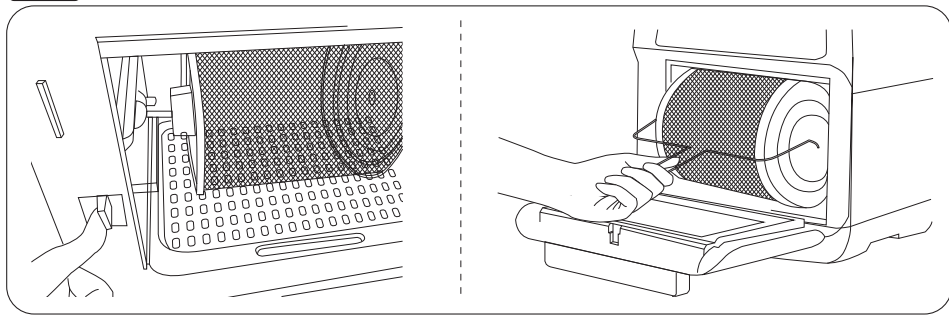
Hlavní jednotka ② Ovládací panel ③  
Přívod vzduchu ④ Odvod horkého  
vzduchu

Standardní příslušenství (je součástí  
dodávky) a jeho použití:

⑤ Plech na propečení\*2: Lze jej použít  
nejen k dehydrataci, ale také k přípravě  
křupavých svačinek nebo k ohřívání  
jidel, jako je pizza.

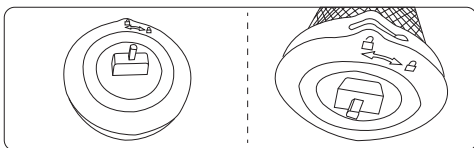


- Plechy na propečení vložte do trouby tak, že je zasunete podél bočních drážek až na zadní okraj.
- Pro rychlejší pečení a větší křupavost umístěte plechy na propečení blíže k hornímu ohřívacímu tělesu.
- Pro rovnoměrné propečení plechy na propečení v polovině cyklu otočte.
- ⑥ Odkapávací plech: Pro snadné čištění pečte s odkapávacím plechem na místě.
- ⑦ Nástroj pro vyjmutí rožně: Pomocí nástroje vyjměte ze spotřebiče rožně a válcovitý koš.
- Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění konektoru na pravé straně (pozor na horkou vnitřní komoru). Poté pomocí nástroje pro vyjmutí vyjměte rožně/válcovitý koš.

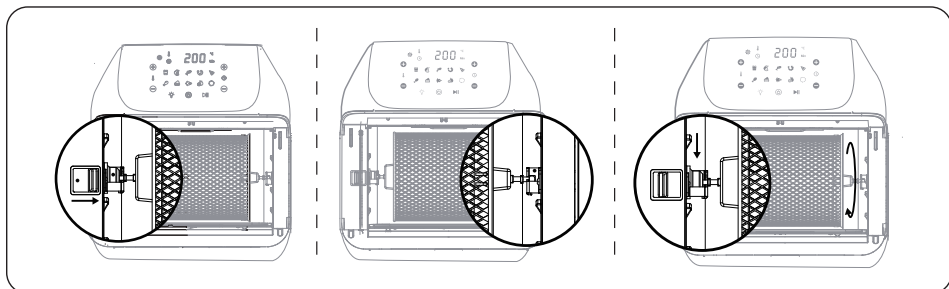


- ⑧ Válcovitý koš: Skvěle se hodí na hranolky, pražené ořechy a další malé občerstvení.

ccOtočte víko do odemkací polohy, vložte potraviny a poté víko nasadíte zpět.

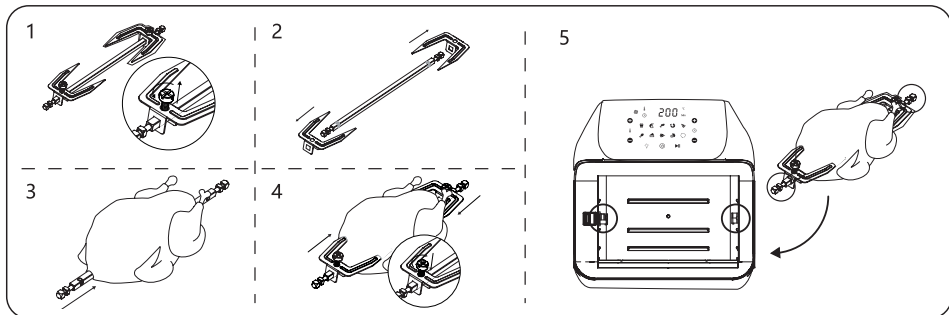


- Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění konektoru na pravé straně a nasadíte válcovitý koš na kolejnice uprostřed jednotky. Vložte pravou stranu válcovitého koše do drážky. Uvolněte uvolňovací tlačítko konektoru tak, aby levá strana válcovitého koše zapadla do konektoru. Válcovitý koš mírně posuňte, aby dobře zapadl.

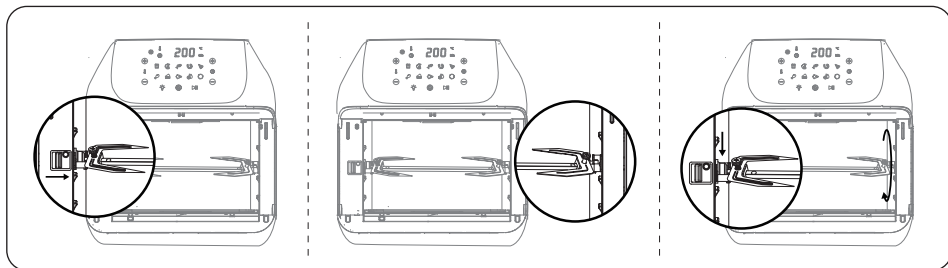


- ⑨ Hřídel rožně, vidlice a nastavovací šrouby:

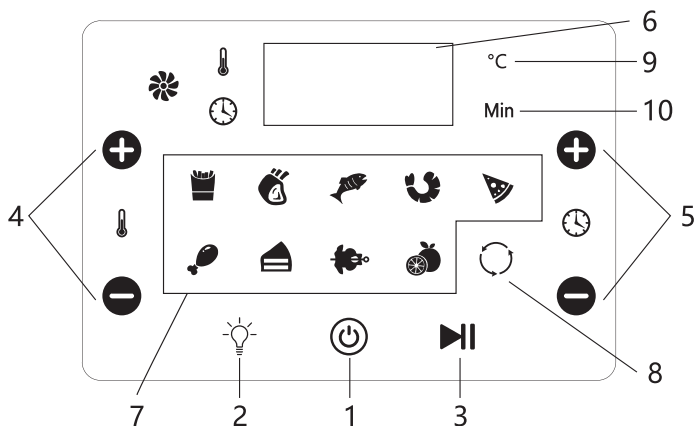
- Protlačte hřídel skrz připravovaný pokrm a poté zajistěte obě vidlice pomocí nastavovacích šroubů.
- POZNÁMKA: Ujistěte se, že pokrm, například kuře, není příliš velký na to, aby se mohl v troubě volně otáčet. Maximální velikost kuřete nebo jiného pečeného jídla je 1,6–1,8 kg.



- Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění konektoru na pravé straně a nasadíte vidlice rožně na kolejničce uprostřed jednotky. Vložte pravou stranu vidlic rožně do drážky. Uvolněte uvolňovací tlačítko konektoru tak, aby levá strana vidlic rožně zapadla do konektoru. Vidlice rožně mírně posuňte, aby dobře zapadly.



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU







1. Vypínač: Stisknutím tlačítka jednotku zapnete nebo vypnete.
2. Vnitřní osvětlení
3. Tlačítko funkce spuštění/pozastavení: Stisknutím tlačítka spustíte nebo pozastavíte proces přípravy jídla.
4. Kontrolka teploty a tlačítko regulace teploty. Pomocí tlačítka „+“ můžete teplotu přípravy jídla zvýšit a pomocí tlačítka „-“ snížit. Teplotu lze nastavit v rozmezí 65 až 205 °C v krocích po 5 °C. Dlouhým stisknutím tlačítka změníte nastavení rychleji.
5. Kontrolka času a tlačítko regulace času. Pomocí tlačítka „+“ můžete čas přípravy jídla zvýšit a pomocí tlačítka „-“ snížit. Dobu vaření lze nastavit v rozmezí 1 až 90 minut v krocích po 1 minutě. Dlouhým stisknutím tlačítka změníte nastavení rychleji.
6. Digitální obrazovka LED
7. Předvolby přípravy jídla: Zvolte tlačítko předvolby; trouba bude pracovat s výchozí hodnotou.
8. Tlačítko otáčení: Toto tlačítko stiskněte při přípravě čokolí v režimu hranolek (s válcovitým košem) nebo v režimu rožně (s vidlicí rožně). Ikona při použití bliká.
9. Indikátor jednotky teploty
10. Indikátor jednotky času

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM




1. Přečtěte si a poté odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a označení.
  2. Příslušenství používané při přípravě jídla omyjte teplou mýdlovou vodou.  
POZNÁMKA: Varnou jednotku nikdy neumývejte ani neponořujte do vody. V myčce na nádobí lze mýt pouze příslušenství.
  3. Vnitřní a vnější stranu varné jednotky otřete čistým vlhkým hadříkem.
- Při používání trouby nikdy nenaplňujte nádobu na pečení olejem ani jakoukoli tekutinou. Tato trouba peče pouze horkým vzduchem.

## NÁVOD K OBSLUZE

1. Spotřebič postavte na stabilní, rovný, vodorovný a žáruvzdorný povrch.
  2. Zapojte spotřebič do zásuvky. Ozve se zvuk pípnutí a všechna funkční tlačítka na panelu budou 1 sekundu blikat. Vypínač se zapne a ostatní kontrolky zůstanou zhasnuté, protože trouba přejde do pohotovostního režimu.
  3. Stisknutím vypínače troubu uvedete do provozu; na panelu se rozsvítí všechna funkční tlačítka. Na displeji LED se střídavě zobrazují výchozí hodnoty teploty a času (190 °C/15 min).
  4. Manuální režim: Když je spotřebič v režimu spuštění, stiskněte tlačítka ovládání času/teploty pro přizpůsobení nastavení teploty a času a poté stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení. Trouba začne pracovat. Stisknete-li tlačítko spuštění/zastavení ihned po spuštění, bude přístroj pracovat s výchozím časem/teplotou.
  5. Přizpůsobený režim menu: Když je spotřebič v režimu spuštění a je zvolen jakýkoli přednastavený program přípravy jídla, bliká ikona zvoleného menu. Ostatní ikony menu zůstanou zapnuté. Když v menu blikají nastavené parametry, stiskněte tlačítko spuštění/pozastavení a trouba začne pracovat.
- Tyto předvolby můžete před spuštěním spotřebiče změnit pomocí tlačítek pro ovládání času a teploty.

Ikona	Přednastavené menu	Výchozí teplota (°C)	Výchozí čas (v minutách)
	Hranolky Pouze pro mražené hranolky	200	15
	Steaky/kotlety	180	25
	Ryby	160	15
	Krevety	160	12
	Pizza	180	15
	Kuře	190	40



	Pečení	160	30
	Rožnění	190	30
	Sušič	30	120

POZNÁMKA: Teplotní rozsah menu sušiče je 30–70 °C a časový rozsah 1–24 hodin.

POZNÁMKA: Tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.

- Když je spotřebič v pracovním režimu, na displeji se střídavě zobrazuje odpočítávaný čas a pracovní teplota. Během provozu trouby se nedoporučuje nastavovat čas ani teplotu. Chcete-li provést jakékoli úpravy, nejprve spotřebič pozastavte.
- Když je spotřebič v pracovním režimu a otevřou se dvířka, spotřebič přestane pracovat (motor ventilátoru/ohřívače a další části se vypnou). Trouba však zachová aktuální pracovní údaje a osvětlení trouby zůstane rozsvícené.
- Po ukončení práce trouby se ohřev zastaví, ventilátor však zůstane zapnutý. Když ventilátor přestane pracovat, spotřebič pětkrát zapípá.

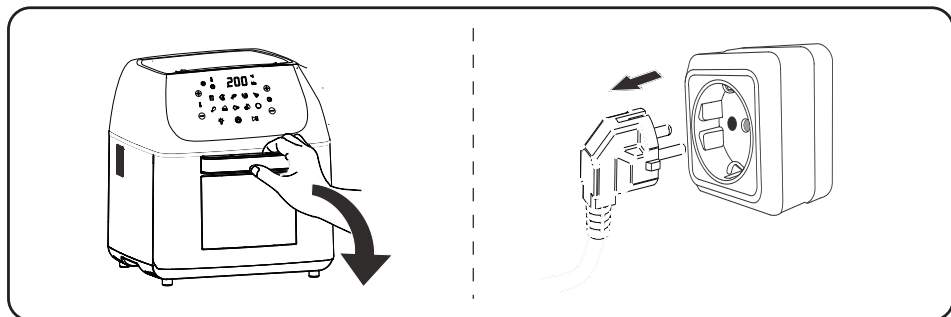
## PO PŘÍPRAVĚ JÍDLA

Po skončení přípravy jídla se před otevřením dvířek ujistěte, že se motor zastavil. K vyjmutí plechu a dalšího příslušenství použijte kuchyňské chňapky nebo nástroj pro vyjmutí. Poté plech nebo příslušenství umístěte na bezpečný a rovný povrch.

UPOZORNĚNÍ: Příslušenství může být velmi horké. Nikdy se jej po přípravě jídla nedotýkejte holými rukama, abyste předešli poranění.

Tip: Nejsou-li přísady správně propečené, vyměňte příslušenství v troubě a pečte ještě několik minut.

Po dokončení přípravy jídla vyjměte uvařené přísady a položte je na talíř nebo jiné nádobí. Poté stisknutím vypínače troubu vypněte a odpojte napájecí kabel ze zásuvky.



## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

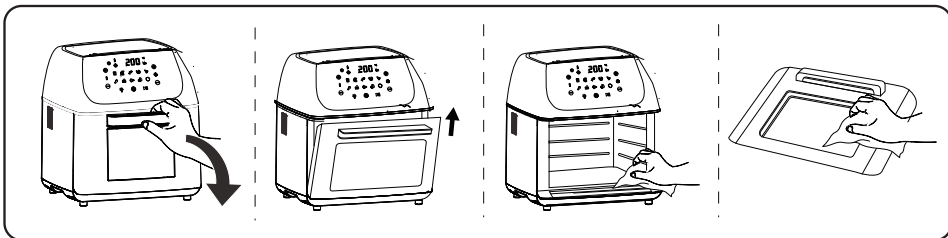
Problém	Možná příčina	Řešení
Jednotka nepracuje	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spotřebič není zapojen do zásuvky.</li> <li>2. Po nastavení času a teploty jste jednotku nespustili.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapojte spotřebič do zásuvky.</li> <li>2. Po nastavení času a teploty stiskněte tlačítko spuštění. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby zavřená.</li> </ol>
Jídlo není tepelně upravené	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válcovitý koš je přetížený.</li> <li>2. Nastavená teplota je příliš nízká.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pro rovnoměrnější přípravu jídla používejte menší dávky.</li> <li>2. Zvyšte teplotu a pokračujte v přípravě jídla.</li> </ol>
Jídlo není rovnoměrně propečené	Některé pokrmy je třeba během pečení obracet.	Během pečení pokrm otáčejte.
Z jednotky vychází bílý kouř	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použili jste olej.</li> <li>2. Příslušenství má přebytečné zbytky mastnoty z předchozího použití.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Otřete jednotku, abyste odstranili přebytečný olej.</li> <li>2. Válcovitý koš po každém použití vyčistěte.</li> </ol>
Hranolky nejsou rovnoměrně propečené	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použili jste nesprávný typ brambor.</li> <li>2. Brambory nebyly při přípravě řádně blanširovány.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Použijte čerstvé, pevné brambory.</li> <li>2. Použijte brambory nakrájené na špalíčky a osušte je, abyste odstranili přebytečný škrob.</li> </ol>
Hranolky nejsou křupavé	Syrové hranolky obsahují příliš mnoho vody.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bramborové špalíčky před pořením olejem řádně osušte.</li> <li>2. Použijte menší bramborové špalíčky. Přidejte ještě trochu oleje.</li> </ol>

## SKLADOVÁNÍ

- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej důkladně vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.
- Skladujte na čistém a suchém místě mimo dosah přímého slunečního záření.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebiče vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že spotřebič důkladně vychladl.
- Vnější stranu spotřebiče otřete teplým vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
- Vnitřek spotřebiče čistěte horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbou.
- V případě potřeby odstraňte pomocí čisticího kartáčku nežádoucí zbytky potravin z horního síta.
- Spotřebič po každém použití vyčistěte. Příslušenství je vyrobeno z odolné nerezové oceli a lze jej mýt v myčce na nádobí. Na povrchy nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani náčiní. Připečené potraviny by se měly namočit do teplé mýdlové vody, abyste je mohli snadno odstranit.
- Dvířka lze snadno odejmout, abyste mohli vyčistit dvířka a vnitřní komoru.



## LIKVIDACE



Jako odpovědnému prodejci nám záleží na životním prostředí. Proto vás vyzýváme, abyste dodržovali správné postupy pro likvidaci spotřebiče a jeho obalových materiálů. Pomůžete tím šetřit přírodní zdroje a zajistíte, že tyto předměty budou recyklovány způsobem, který chrání zdraví a životní prostředí.

Spotřebič a jeho obal musíte zlikvidovat v souladu s místními zákony a předpisy.

Vzhledem k tomu, že tento spotřebič obsahuje elektronické součástky, musí být spolu s příslušenstvím po skončení životnosti zlikvidován odděleně od domovního odpadu.

Informace o možnostech likvidace a recyklace získáte na místním úřadě.

Spotřebič byste měli odevzdat do místního recyklačního centra.

Některá sběrná místa přijímají spotřebiče zdarma.

ZÁRUKA: 2 ROKY

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ =

**Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών θα πρέπει να λαμβάνονται πάντα κάποιες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:**

1. Ποτέ μην βυθίζετε την κύρια μονάδα ή το περίβλημά της σε νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και στοιχεία θέρμανσης. Μην την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε κανενός είδους υγρό μέσα στην κύρια μονάδα, η οποία περιέχει τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
3. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε πρίζα τοίχου. Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το φινιρίσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
4. Για να αποφύγετε τυχόν επαφή των τροφίμων με την εσωτερική επάνω επιφάνεια και το στοιχείο θέρμανσης, μην γεμίζετε υπερβολικά το στρογγυλό καλάθι.
5. Μην καλύπτετε το άνοιγμα εισόδου ή εξόδου αέρα ενώ ο φούρνος αέρα βρίσκεται σε λειτουργία. Κάτι τέτοιο θα αποτρέψει το ομοιόμορφο μαγείρεμα και ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή υπερθέρμανση.
6. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι μέσα στο στρογγυλό καλάθι. Ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά ή τραυματισμός. Η εσωτερική θερμοκρασία της

μονάδας μπορεί να γίνει πολύ υψηλή κατά το μαγείρεμα. Για την αποφυγή προσωπικού τραυματισμού, μην τοποθετείτε ποτέ το χέρι σας στο εσωτερικό του φούρνου αν δεν έχει ψυχθεί πλήρως.

7. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν εμπειρία και γνώσεις, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ατόμου ή έχουν λάβει τις κατάλληλες οδηγίες για τη χρήση της συσκευής. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά.
8. Κατά το μαγείρεμα, μην τοποθετείτε τον φούρνο σε επαφή με τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 13 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στα πλαϊνά, καθώς επίσης και πάνω από τον φούρνο. Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε αντικείμενο πάνω στη συσκευή.
9. Μην χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο εάν το φινίρισμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας έχουν υποστεί ζημιά ή εάν η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο.
10. Μην τοποθετείτε τον φούρνο επάνω σε μαγειρικές εστίες. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή, σε έναν ειδικευμένο τεχνικό ή σε άτομο με παρόμοια προσόντα για την αντικατάστασή του, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.

11. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψύξης.
12. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες. Μην συνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πρίζα και μη αγγίζετε τα χειριστήρια του φούρνου με βρεγμένα χέρια.
13. Ποτέ μην συνδέετε αυτή τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
14. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή με καλώδιο επέκτασης οποιουδήποτε είδους.
15. Μην χειρίζεστε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντλα ή κουρτίνες.
16. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο αέρα για οποιονδήποτε άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
17. Ποτέ μην αφήνετε αυτή τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση. Κατά τη λειτουργία, απελευθερώνεται θερμός αέρας μέσω του ανοίγματος εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από το άνοιγμα εξόδου αέρα. Αποφεύγετε επίσης τον θερμό αέρα κατά την αφαίρεση του περιστρεφόμενου καλαθιού από τη συσκευή. Οι εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά κατά τη

χρήση. Το περιστρεφόμενο καλάθι θερμαίνεται επίσης υπερβολικά κατά τη διάρκεια της χρήσης. Φοράτε γάντια φούρνου ή χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο εργαλείο κατά τον χειρισμό θερμών εξαρτημάτων. Φοράτε επίσης γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό καυτών επιφανειών.

18. Σε περίπτωση που ο φούρνος εκπέμπει μαύρο καπνό, αποσυνδέστε τον αμέσως από την πρίζα και περιμένετε να σταματήσει ο καπνός προτού αφαιρέσετε τα περιεχόμενα του φούρνου.
19. Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, το μαγείρεμα θα σταματήσει. Ωστόσο, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα, προκειμένου να ψυχθεί ο φούρνος.
20. Να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή σε επιφάνεια που είναι επίπεδη, σταθερή και μη εύφλεκτη. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε εμπορικά περιβάλλοντα ή περιβάλλοντα λιανικής πώλησης.
21. Εάν ο φούρνος αέρα χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση παύει να ισχύει και δεν φέρουμε καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη.
22. Αφαιρείτε πάντα το φινιρίσμα από την πρίζα μετά τη

χρήση της συσκευής.

23. Αφήστε τη συσκευή να ψυχθεί για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε, την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
24. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που μαγειρεύονται σε αυτόν τον φούρνο αποκτούν χρυσαφένιο χρώμα και όχι καφέ ή σκούρο καφέ. Απομακρύνετε τυχόν καμένα υπολείμματα.
25. Προστασία από υπερθέρμανση: Σε περίπτωση βλάβης του εσωτερικού συστήματος ελέγχου θερμοκρασίας, ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση και ο φούρνος δεν λειτουργεί. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και αφήστε λίγο χρόνο για να ψυχθεί εντελώς ο φούρνος προτού τον επαναφέρετε σε λειτουργία ή τον αποθηκεύσετε.
26. Αυτόματη απενεργοποίηση: Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο διακόπτη «απενεργοποίησης», ο οποίος απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή μόλις η ένδειξη LED του χρονοδιακόπτη φτάσει στο μηδέν. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα πατώντας το κουμπί λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να ψυχθεί ο φούρνος.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Αρ. μοντέλου

B30202C3B

Τροφοδοσία ισχύος

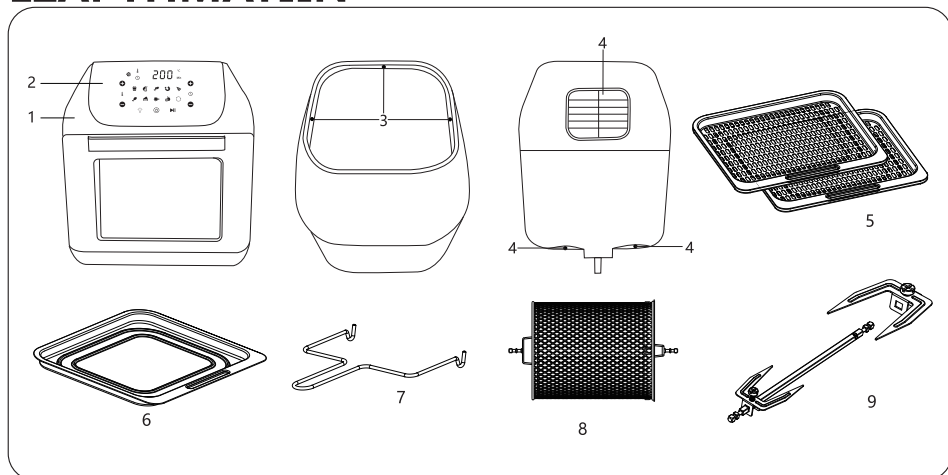
220-240V ~ 50/60 Hz



Κατανάλωση ισχύος	1500 W
Χωρητικότητα	12 L
Διαστάσεις	M336,7*Π336*Υ368mm

Οι προδιαγραφές και ο σχεδιασμός υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

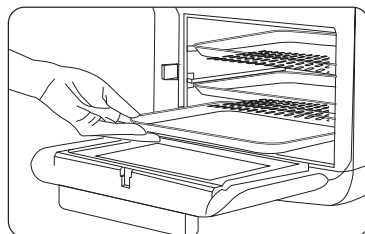


Κύρια δομή:

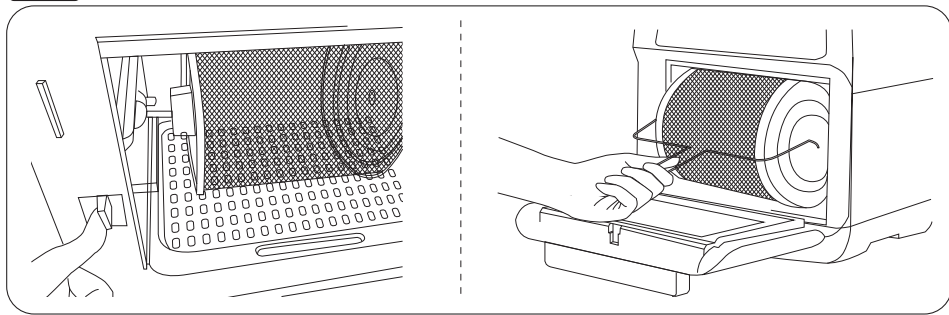
Κύρια μονάδα ② Πίνακας ελέγχου ③ Ανοίγματα εισόδου αέρα ④ Ανοίγματα εξόδου θερμού αέρα

Τυποποιημένα εξαρτήματα (που περιλαμβάνονται) και οι χρήσεις τους:

⑤ Δίσκος ψησίματος\*2: Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αποξήρανση τροφίμων και για μαγείρεμα τραγανών σνακ ή για αναθέρμανση φαγητού, όπως πίτσα.

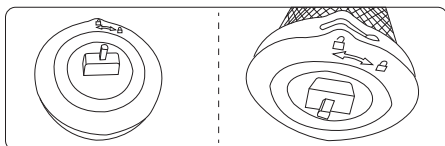


- Τοποθετήστε τους δίσκους ψησίματος στον φούρνο σύροντάς τους κατά μήκος των πλευρικών αυλακώσεων μέχρι να ασφαλίσουν στο πίσω χείλος.
- Τοποθετήστε τους δίσκους ψησίματος πιο κοντά στο επάνω θερμαντικό στοιχείο για πιο γρήγορο μαγείρεμα και πιο τραγανή υφή.
- Περιστρέψτε τους δίσκους σταυρωτά στο μέσο του κύκλου ψησίματος για ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- ⑥ Δίσκος αποστράγγισης: Μαγειρέψτε με τον δίσκο αποστράγγισης τοποθετημένο για εύκολο καθάρισμα.
- ⑦ Εργαλείο πιασίματος σούβλας: Χρησιμοποιήστε το εργαλείο για να αφαιρέσετε τη σούβλα και το στρογγυλό καλάθι από τη συσκευή.
- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί αποδέσμευσης του συνδέσμου στη δεξιά πλευρά (προσέξτε τον καυτό εσωτερικό θάλαμο). Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το εργαλείο για να αφαιρέσετε τη σούβλα/το στρογγυλό καλάθι.

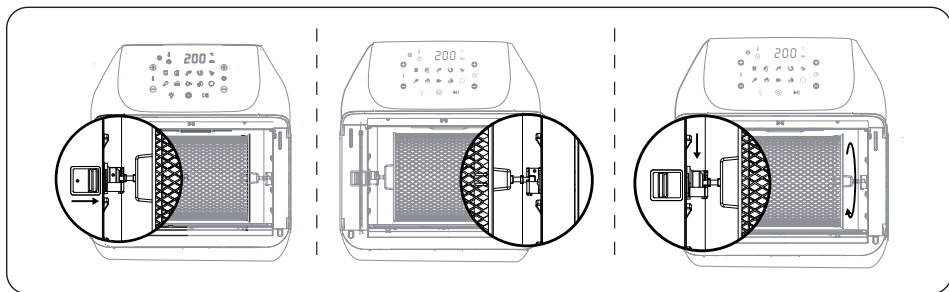


⑧ Στρογγυλό καλάθι: Ιδανικό για τηγανητές πατάτες, καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς και άλλα σνακ.

- Περιστρέψτε το καπάκι στη θέση ξεκλειδώματος, τοποθετήστε το φαγητό και, στη συνέχεια, επανατοποθετήστε το καπάκι.

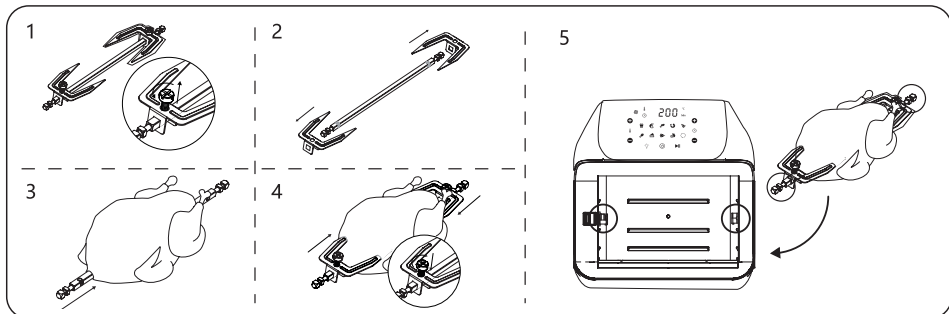


- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπι αποδέσμευσης του συνδέσμου στη δεξιά πλευρά, σύρετε το στρογγυλό καλάθι στη σχάρα στο κέντρο της μονάδας. Τοποθετήστε τη δεξιά πλευρά του στρογγυλού καλάθι μέσα στην αυλάκωση. Ελευθερώστε το κουμπι αποδέσμευσης του συνδέσμου, ώστε η αριστερή πλευρά του στρογγυλού καλάθι να χωράει στον σύνδεσμο. Μετακινήστε ελαφρά το στρογγυλό καλάθι για να εφαρμόσει καλά.

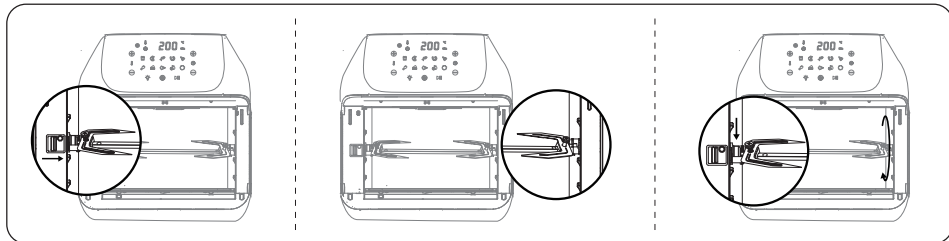


⑨ Άξονας, περόνες και βίδες σούβλας:

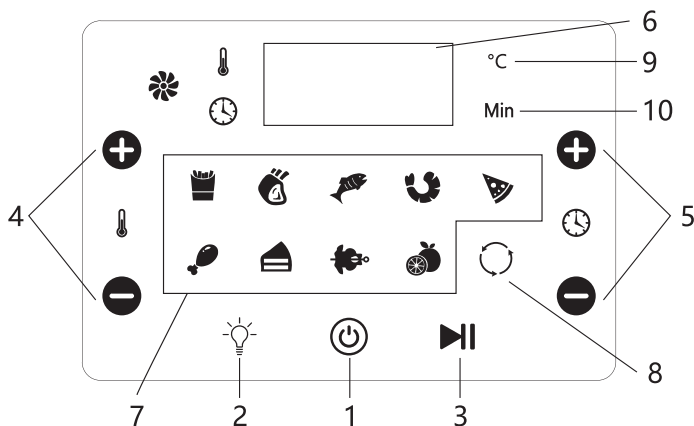
- Περάστε τον άξονα μέσα από το τρόφιμο που θέλετε να μαγειρέψετε και, στη συνέχεια, ασφαλίστε τις δύο περόνες στη θέση τους χρησιμοποιώντας τις βίδες ρύθμισης.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό, π.χ. κοτόπουλο, δεν είναι υπερβολικά μεγάλο για να περιστρέφεται ελεύθερα μέσα στον φούρνο. Το μέγιστο μέγεθος ενός κοτόπουλου ή άλλου ψητού τροφίμου είναι 1,6-1,8 κιλά.



- Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί αποδέσμευσης του συνδέσμου στη δεξιά πλευρά, σύρετε τη σούβλα στη σχάρα στο κέντρο της μονάδας. Τοποθετήστε τη δεξιά πλευρά της σούβλας μέσα στην αυλάκωση. Ελευθερώστε το κουμπί αποδέσμευσης του συνδέσμου, ώστε η αριστερή πλευρά της σούβλας να χωράει στον σύνδεσμο. Μετακινήστε ελαφρά τη σούβλα για να εφαρμόσει καλά.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Κουμπί λειτουργίας: Πατήστε για Ενεργοποίηση ή Απενεργοποίηση της μονάδας.
2. Εσωτερική λυχνία
3. Κουμπί έναρξης/παύσης: Πατήστε για έναρξη ή παύση της διαδικασίας μαγειρέματος.
4. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας και κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας. Χρησιμοποιήστε το «+» για να αυξήσετε και το «-» για να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 65 και 205°C σε βήματα των 5°C. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να αλλάξετε τη ρύθμιση πιο γρήγορα.
5. Ενδεικτική λυχνία χρόνου και κουμπί ελέγχου χρόνου. Χρησιμοποιήστε το «+» για να αυξήσετε και το «-» για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 1 και 90 λεπτών σε βήματα του 1 λεπτού. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για να αλλάξετε τη ρύθμιση πιο γρήγορα.
6. Ψηφιακή οθόνη LED
7. Προεπιλογές μαγειρέματος: Επιλέξτε ένα κουμπί προεπιλογής. Ο φούρνος θα λειτουργήσει στην προεπιλεγμένη ρύθμιση.
8. Κουμπί περιστροφής: Πατήστε αυτό το κουμπί όταν μαγειρεύετε οτιδήποτε στη λειτουργία Τηγανιτές πατάτες (με το στρογγυλό καλάθι) ή στη λειτουργία σούβλας (με τη σούβλα). Το εικονίδιο αναβοσβήνει όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
9. Ένδειξη μονάδας θερμοκρασίας
10. Ένδειξη μονάδας χρόνου

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ




1. Διαβάστε και, στη συνέχεια, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες.
2. Πλύνετε τα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία μαγειρέματος με ζεστό σαπουνόνερο. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην πλένετε ή βυθίζετε τη μονάδα μαγειρέματος σε νερό. Μόνο τα εξαρτήματα είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της μαγειρέματος με ένα καθαρό, νωπό πανί. Κατά τη χρήση του φούρνου, μην γειμίζετε ποτέ το σκεύος μαγειρέματος με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Αυτός ο φούρνος μαγειρεύει μόνο με θερμό αέρα.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, οριζόντια και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
2. Συνδέστε τη συσκευή. Ακούγεται ένας ήχος «μπιπ» και όλα τα πλήκτρα λειτουργιών στον πίνακα θα αναβοσβήσουν για 1 δευτερόλεπτο. Το κουμπί λειτουργίας ανάβει και οι υπόλοιπες λυχνίες παραμένουν σβηστές, καθώς ο φούρνος εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.
3. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο. Όλα τα πλήκτρα λειτουργιών στον πίνακα ανάβουν. Στην οθόνη LED θα εμφανίζονται εναλλάξι οι προεπιλεγμένες τιμές θερμοκρασίας και χρόνου (190°C/15 λεπτά).
4. Μη αυτόματη λειτουργία: Όταν η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία εκκίνησης, πατήστε τα κουμπιά ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί. Εάν πατήσετε το κουμπί έναρξης/διακοπής αμέσως μετά την έναρξη λειτουργίας, η συσκευή θα λειτουργήσει με τον προεπιλεγμένο χρόνο/θερμοκρασία.
5. Προσαρμοσμένη λειτουργία μενού: Όταν η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία έναρξης και έχει επιλεγεί οποιοδήποτε προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, το εικονίδιο του επιλεγμένου μενού αναβοσβήνει. Τα υπόλοιπα εικονίδια μενού παραμένουν αναμμένα. Όταν οι παράμετροι ρύθμισης στο μενού αναβοσβήνουν, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης και ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Μπορείτε να παρακάμψετε αυτές τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις με τα κουμπιά ρύθμισης χρόνου και θερμοκρασίας πριν από την έναρξη λειτουργίας.

Εικονίδιο	Μενού προεπιλογής	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Προεπιλεγμένος χρόνος (λεπτά)
	Τηγανητές πατάτες Μόνο για κατεψυγμένες πατάτες	200	15
	Μπριζόλες/παϊδάκια	180	25
	Ψάρι	160	15
	Γαρίδες	160	12
	Πίτσα	180	15
	Κοτόπουλο	190	40

	Ψήσιμο	160	30
	Σούβλα	190	30
	Αφυγραντήρας	30	120

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το εύρος θερμοκρασίας αφυδάτωσης είναι 30-70 °C και το εύρος χρόνου είναι 1-24 ώρες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτές οι ρυθμίσεις προορίζονται μόνο για αναφορά. Επειδή τα υλικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τον τύπο τους, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα υλικά που έχετε επιλέξει.

- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας, στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης και η θερμοκρασία λειτουργίας. Δεν συνιστάται να ρυθμίζετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όσο ο φούρνος λειτουργεί. Για να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε ρύθμιση, διακόψτε πρώτα τη λειτουργία της συσκευής.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, θα σταματήσει να λειτουργεί εάν ανοίξει η πόρτα (το μοτέρ του ανεμιστήρα/ο θερμαντήρας και άλλα εξαρτήματα θα απενεργοποιηθούν). Ωστόσο, ο φούρνος θα διατηρήσει τα τρέχοντα δεδομένα λειτουργίας και η λυχνία φούρνου θα παραμείνει αναμμένη.
- Μόλις ο φούρνος ολοκληρώσει τη λειτουργία του, ο θερμαντήρας θα σταματήσει, παρόλο που ο ανεμιστήρας θα παραμείνει αναμμένος. Μόλις ο ανεμιστήρας σταματήσει να λειτουργεί, η συσκευή θα εκτέμψει πέντε ήχους «μπιπ».

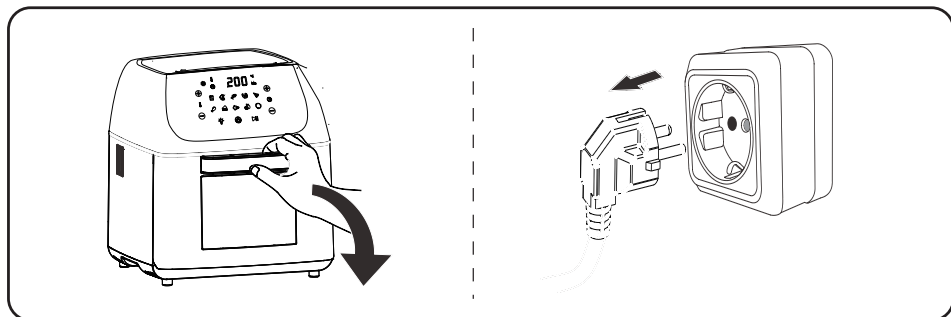
## ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι το μοτέρ έχει σταματήσει προτού ανοίξετε την πόρτα. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή το εργαλείο για να αφαιρέσετε τον δίσκο και άλλα εξαρτήματα, τα οποία πρέπει να τοποθετηθούν σε ασφαλή, επίπεδη επιφάνεια.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα εξαρτήματα ενδέχεται να είναι υπερβολικά ζεστά. Για την αποφυγή τραυματισμού, μην τα αγγίζετε ποτέ με γυμνά χέρια μετά το μαγείρεμα.

**Συμβουλή:** Εάν τα υλικά δεν έχουν μαγειρευτεί σωστά, επανατοποθετήστε το εξάρτημα στον φούρνο και μαγειρέψτε για μερικά λεπτά ακόμα.

Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφαιρέστε τα μαγειρεμένα συστατικά και τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο ή άλλο επιτραπέζιο σκεύος. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα τοίχου.



## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

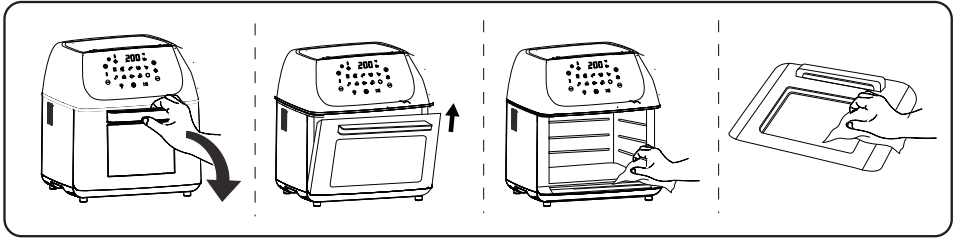
Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η μονάδα δεν λειτουργεί	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στην τροφοδοσία.</li> <li>2. Δεν εκκινήσατε τη συσκευή μετά τη ρύθμιση της ώρας και της θερμοκρασίας.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.</li> <li>2. Πατήστε το κουμπί έναρξης αφού ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.</li> </ol>
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Το στρογγυλό καλάθι είναι υπερφορτωμένο.</li> <li>2. Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χρησιμοποιήστε μικρότερες παρτίδες για πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.</li> <li>2. Αυξήστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε το μαγείρεμα.</li> </ol>
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να γυρίζονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Γυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Λευκός καπνός εξέρχεται από τη συσκευή	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χρησιμοποιείται λάδι.</li> <li>2. Τα εξαρτήματα έχουν υπερβολική ποσότητα υπολειμμάτων λίπους από προηγούμενη χρήση.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σκουπίστε τη μονάδα για να αφαιρέσετε τυχόν περίσσεια λαδιού.</li> <li>2. Καθαρίζετε το στρογγυλό καλάθι μετά από κάθε χρήση.</li> </ol>
Οι τηγανητές πατάτες δεν ψήνονται ομοιόμορφα	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χρησιμοποιείτε λανθασμένο τύπο πατάτας.</li> <li>2. Οι πατάτες δεν βράστηκαν σωστά κατά την προετοιμασία.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χρησιμοποιήστε φρέσκες, σκληρές πατάτες.</li> <li>2. Κόψτε τις και σκουπίστε τις πατάτες πριν από το μαγείρεμα για να αφαιρέσετε το υπερβολικό άμυλο.</li> </ol>
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές	Οι ωμές πατάτες έχουν υπερβολική ποσότητα νερού.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Στεγνώστε καλά τις πατάτες προτού τις ψεκάσετε με λάδι.</li> <li>2. Χρησιμοποιήστε μικρότερα τεμάχια πατάτας. Προσθέστε λίγο ακόμα λάδι.</li> </ol>

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία και αφήστε την να ψυχθεί εντελώς.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
- Αποθηκεύστε σε καθαρό, στεγνό μέρος μακριά από το άμεσο ηλιακό φως.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει ψυχθεί καλά προτού την καθαρίσετε
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα ζεστό, νωπό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό, ήπιο απορρυπαντικό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγάρι.
- Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τυχόν ανεπιθύμητα υπολείμματα φαγητού από την επάνω σχάρα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Τα εξαρτήματα είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι και είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά υλικά ή σκεύη καθαρισμού στις επιφάνειες. Τυχόν κολλημένα υπολείμματα πρέπει να μουλιάζουν σε ζεστό σαπουνόνερο για εύκολη αφαίρεση.
- Η πόρτα μπορεί να αποσπαστεί εύκολα για καθαρισμό της πόρτας και του εσωτερικού θαλάμου.



## ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Ως υπεύθυνη εταιρεία, ενδιαφερόμαστε πραγματικά για το περιβάλλον.

Σας συνιστούμε λοιπόν ανεπιφύλακτα να ακολουθήσετε τις κατάλληλες διαδικασίες διάθεσης της συσκευής, καθώς και του υλικού συσκευασίας της. Οι συγκεκριμένες οδηγίες συμβάλουν στην προστασία των φυσικών πόρων και διασφαλίζουν την ανακύκλωση αυτών των στοιχείων με τρόπο που συνιστά στην προστασία της υγείας και του περιβάλλοντος.

Η διάθεση της συσκευής και του υλικού συσκευασίας της θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς νόμους και την ισχύουσα νομοθεσία.

Επειδή η συγκεκριμένη συσκευή περιέχει ηλεκτρονικά εξαρτήματα, τόσο αυτή όσο και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα άλλα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος της διάρκειας ζωής της συσκευής.

Για να μάθετε για τις επιλογές απόρριψης και ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Η συσκευή θα πρέπει να απορριφθεί σε τοπικό κέντρο ανακύκλωσης. Ορισμένα σημεία συγκέντρωσης δέχονται συσκευές χωρίς καμία επιβάρυνση.

ΕΓΓΥΗΣΗ: 2 ΕΤΗ

## **INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

---

---

**Când utilizați aparate electrice, trebuie să luați întotdeauna măsuri de protecție elementare, inclusiv:**

1. Nu scufundați niciodată unitatea principală sau carcasa acesteia în apă, întrucât conține componente electronice și elemente de încălzire. Nu o clătiți sub jet de apă.
2. Pentru a evita electrocutarea, nu introduceți niciun fel de lichid în unitatea principală, întrucât aceasta conține componente electrice.
3. Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză de perete. Asigurați-vă întotdeauna că ștecărul este introdus corect în priza de perete.
4. Pentru a preveni atingerea alimentului de partea interioară superioară a geamului și de elementul încălzitor, nu umpleți coșul rotund în exces.
5. Nu acoperiți gura canalului de aerisire sau a canalului de evacuare a aerului în timpul ce cuptorul cu aer cald este în funcțiune. Procedând astfel, veți împiedica prăjirea uniformă și puteți deteriora unitatea sau o puteți face să se supraîncălzească.
6. Nu turnați niciodată ulei în coșul rotund. Se pot produce incendiu și rănirea. Temperatura internă a unității poate fi foarte ridicată în



timpul prăjirii. Pentru a evita rănirea, nu introduceți niciodată mâinile în cuptor decât dacă acesta este răcit complet.

7. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care se află sub supravegherea unei persoane responsabile sau au fost instruite în mod corespunzător cum să utilizeze aparatul. Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii.
8. Când prăjiți, nu amplasați cuptorul lipit de un perete sau de alte aparate. Lăsați cel puțin 13 cm de spațiu liber față de spatele și laturile aparatului, precum și deasupra lui. Nu așezați nimic pe aparat.
9. Nu folosiți acest cuptor dacă ștecărul sau cablul său de alimentare este deteriorat sau dacă chiar unitatea a fost deteriorată în vreun fel.
10. Nu așezați cuptorul pe suprafețele superioare ale unor sobe. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, reprezentantul său de service sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita eventuale riscuri.
11. Țineți aparatul și cablul său de alimentare departe de accesul copiilor când este în funcțiune sau în timpul procesului de răcire.

12. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți. Nu introduceți în priză cablul de alimentare și nu utilizați elementele de control ale cuptorului cu mâinile ude.
13. Nu conectați niciodată acest aparat la un întrerupător extern comandat de un ceas electronic sau la un sistem de control la distanță separat.
14. Nu folosiți niciodată acest aparat cu un cablu prelungitor.
15. Nu utilizați aparatul pe sau în apropierea unor materiale combustibile precum fețe de masă sau perdele.
16. Nu utilizați cuptorul cu aer cald în alte scopuri decât cele menționate în acest manual.
17. Nu lăsați niciodată acest aparat nesupravegheat în timpul funcționării. Când este în funcțiune, se eliberează aer fierbinte prin gura de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de gura de evacuare a aerului. De asemenea, evitați aerul atunci când îndepărtați coșul din plasă rotativ din aparat. Suprafețele exterioare ale cuptorului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Și coșul din plasă rotativ se înfierbântă în timpul utilizării. Purtați mănuși de bucătărie sau folosiți o unealtă de prindere atunci când manevrați componente fierbinți. De asemenea, purtați mănuși de bucătărie când manevrați suprafețe fierbinți.

- 18.În cazul în care cuptorul emană fum negru, scoateți-l imediat din priză și așteptați ca emanarea fumului să înceteze, înainte de a îndepărta conținutul cuptorului.
- 19.Când timpul setat se scurge, prăjirea încetează. Totuși, ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde pentru a răci cuptorul.
- 20.Utilizați aparatul întotdeauna pe o suprafață orizontală dreaptă, stabilă și necombustibilă. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este destinat utilizării în medii comerciale sau de vânzare cu amănuntul.
- 21.Dacă cuptorul cu aer cald este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, garanția își pierde valabilitatea și nu vom fi trași la răspundere pentru eventuale deteriorări.
- 22.Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- 23.Lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 30 de secunde înainte de a-l manevra, curăța sau depozita.
- 24.Asigurați-vă că ingredientele prăjite în acest cuptor au mai degrabă o culoare galben-aurie

decât maro sau maro închis. Îndepărtați toate resturile arse.

25. Protecție contra supraîncălzirii: Dacă sistemul de control al temperaturii interne se defectează, sistemul de protecție contra supraîncălzirii va fi activat și cuptorul nu va funcționa. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați cuptorul să se răcească complet înainte de a-l reporni sau depozita.

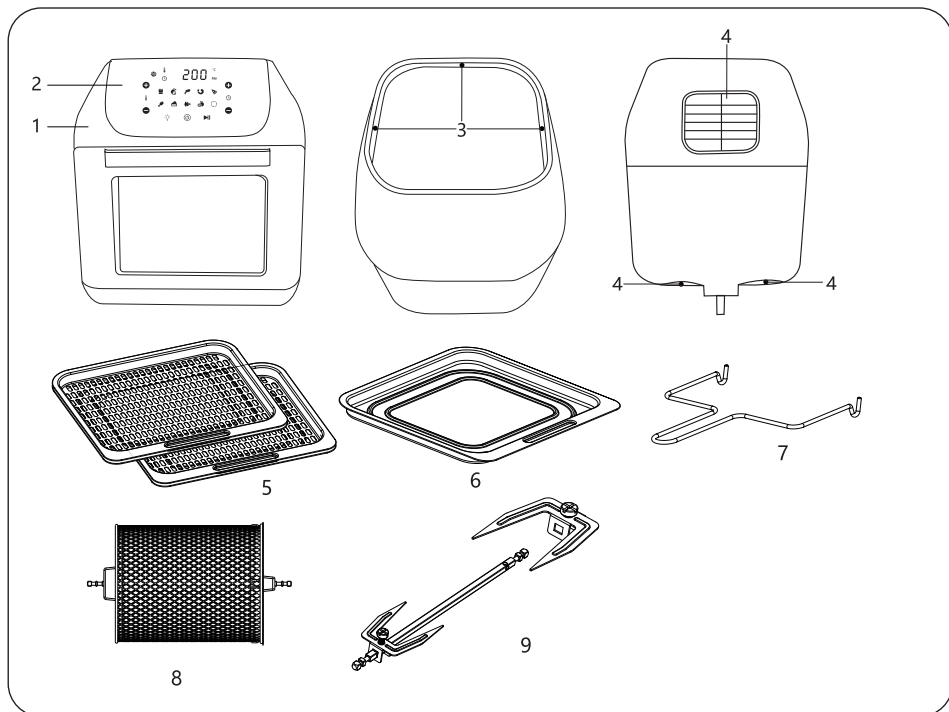
26. Oprire automată: Aparatul are un întrerupător încorporat care va opri automat unitatea când temporizatorul va ajunge la zero. De asemenea, puteți opri manual aparatul apăsând butonul de alimentare. Ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde pentru a răci cuptorul.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Nr. model	B30202C3B
Alimentare electrică	220-240V ~ 50/60 Hz
Consum de putere	1500 W
Capacitate	12 L
Dimensiuni	L336.7*W336*H368mm

Specificațiile și design-ul pot fi modificate fără notificare prealabilă.

# PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI ȘI ACCESORIILOR

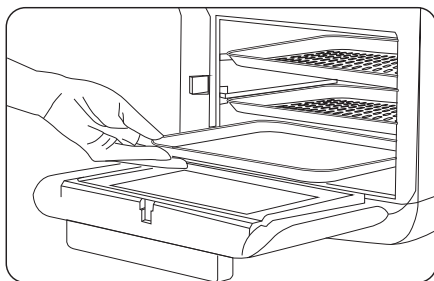


Structura principală:

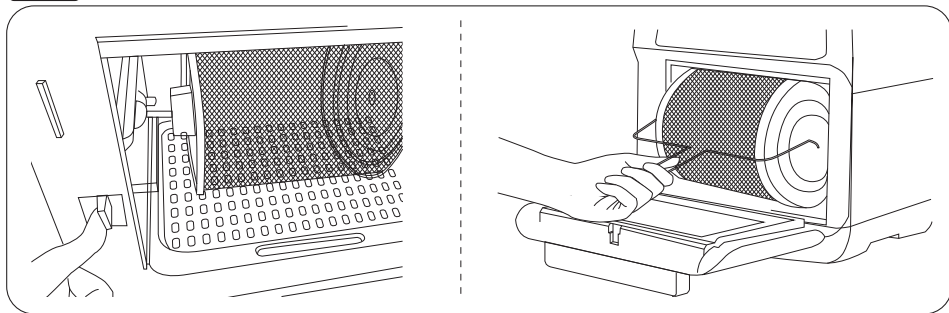
Unitate principală ② Panou de comandă ③  
Guri de aerisire ④ Guri de evacuare a  
aerului fierbinte

Accesoriile standard (incluse) și utilizările  
acestora:

⑤ 2 tăvi pentru prăjire crocantă: Poate fi  
utilizată nu numai pentru deshidratare,  
ci și pentru a prăji gustări crocante sau  
reîncălzi articole precum pizza.

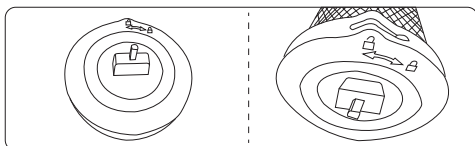


- Introduceți tăvile pentru prăjire crocantă în cuptor glisându-le de-a lungul șanțurilor laterale și pe buza posterioară.
- Amplasați tăvile pentru prăjire crocantă mai aproape de elementul de încălzire superior pentru prăjirea mai rapidă și mai crocantă.
- Întoarceți tăvile pentru prăjire crocantă la jumătatea ciclului pentru prăjire uniformă.
- ⑥ Tavă de scurgere: Prăjiți cu tava de scurgere montată pentru curățare ușoară.
- ⑦ Instrument de prindere pentru rotisor: Utilizați instrumentul pentru a îndepărta furca de rotisor și coșul rotund din aparat.
- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a conectorului de pe partea dreaptă (aveți grijă la compartimentul interior fierbinte). Apoi utilizați instrumentul de prindere pentru a îndepărta furca de rotisor/coșul rotund.

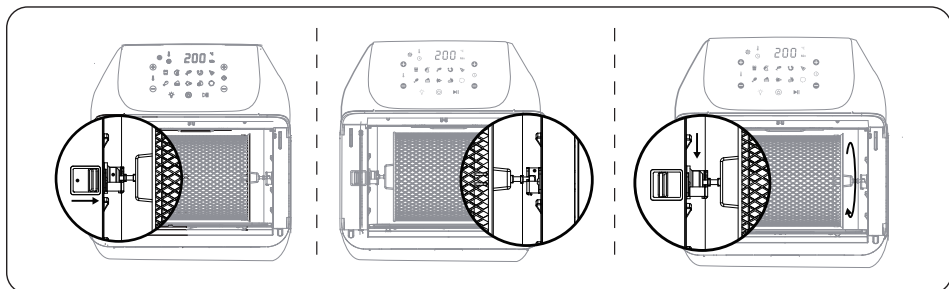


⑧ Coș rotund: Excelent pentru cartofi prăjiți, nuci prăjite și alte gustări.

- Rotiți capacul în poziție de deblocare, introduceți alimentul, apoi puneți capacul la loc.



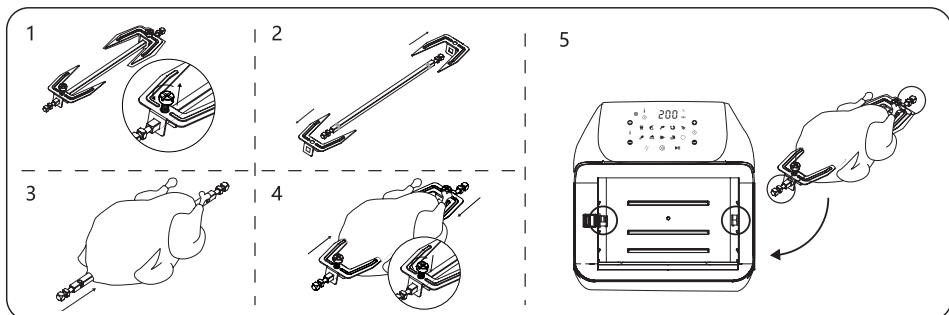
- Apăsăți și țineți apăsat butonul de eliberare a conectorului de pe partea dreaptă, glisați coșul rotund pe șinele din centrul unității. Potrivii partea dreaptă a coșului rotund în șanț. Eliberați butonul de eliberare a conectorului astfel încât partea stângă a coșului rotund să se poată potrivi în conector. Deplasați puțin coșul rotund pentru a-l fixa bine.



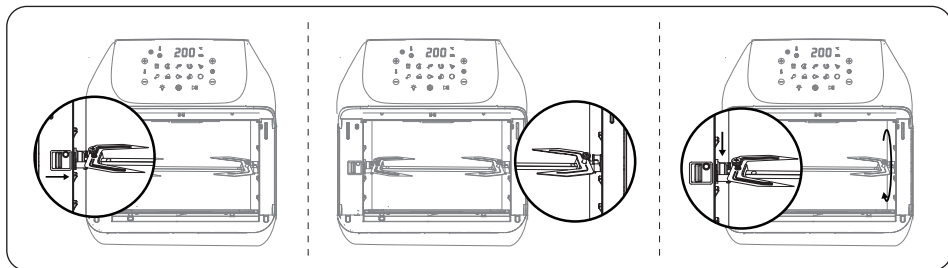
⑨ Tijă de rotisor, furci de rotisor și șuruburi de reglare:

- Treceți tija de rotisor prin alimentul pe care doriți să-l prăjiți și apoi blocați în loc cele două furci cu ajutorul șuruburilor de reglare.

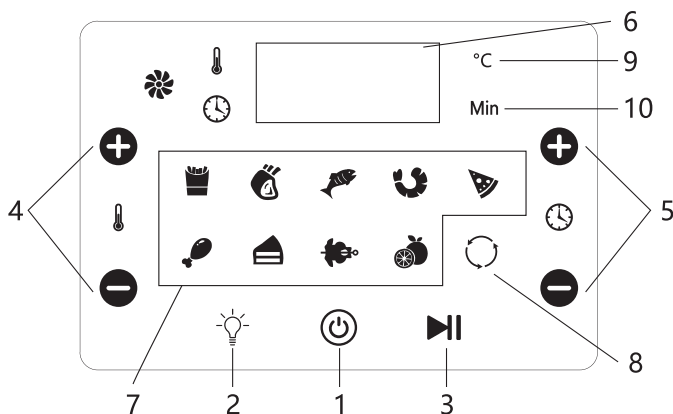
- NOTĂ: Asigurați-vă că alimentul, de ex. pui, nu este prea mare pentru rotirea liberă în interiorul cuptorului. Mărimea maximă a unui pui sau a altor alimente rotisate este de 1,6-1,8 kg.



- Apăsați și țineți apăsat butonul de eliberare a conectorului de pe partea dreaptă, glisați furcile de rotisor pe șinele din centrul unității. Fixați partea dreaptă a furcilor de rotisor în șanț. Eliberați butonul de eliberare a conectorului astfel încât partea stângă a furcilor de rotisor să se poată potrivi în conector. Deplasați puțin furcile de rotisor pentru a le fixa bine.



## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ









1. Buton de alimentare: Se apasă pentru a PORNI sau OPRI unitatea.
2. Lampă interioară
3. Buton pentru funcția de pornire/pauză: Se apasă pentru pornirea sau punerea în pauză a procesului de prăjire.
4. Indicator de temperatură luminos și buton de control al temperaturii. Utilizați „+” pentru a crește și „-” pentru a scădea temperatura de prăjire. Temperatura poate fi setată între 65 și 205 °C în pași de câte 5 °C. Apăsați prelung butonul pentru a modifica setarea mai rapid.
5. Indicator luminos de timp și buton de control al timpului. Utilizați „+” pentru a crește și „-” pentru a scădea timpul de prăjire. Timpul de prăjire poate fi setat între 1 și 90 de minute în pași de câte 1 minut. Apăsați prelung butonul pentru a modifica setarea mai rapid.
6. Afișaj digital LED
7. Presetări prăjire: Selectați un buton de presetare; cuptorul va lucra cu valoarea implicită.
8. Buton de rotire: Apăsați acest buton când prăjiți orice în modul Cartofi prăjiți (cu coșul rotund) sau în modul de rotiserie (cu furcă de rotisor). Pictograma va clipi în timpul utilizării.
9. Indicator de unitate de temperatură
10. Indicator de unitate de timp

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE




1. Citiți și apoi îndepărtați toate materialele de ambalare, etichetele adezive și etichetele.
2. Spălați accesoriile utilizate în procesul de prăjire cu apă caldă cu săpun. NOTĂ: Nu spălați și nu scufundați niciodată în apă unitatea de prăjire. Doar accesoriile pot fi spălate în siguranță la mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul unității de prăjire cu o cârpă curată și umedă. Când utilizați cuptorul, nu umpleți niciodată vasul de prăjire cu ulei sau cu orice alt lichid. Acest cuptor prăjește numai cu aer cald.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, netedă, orizontală și termorezistentă.
  2. Introduceți aparatul în priză. Acesta va emite un bip și toate tastele funcționale de pe panou vor clipi timp de 1 secundă. Butonul de alimentare se va aprinde și restul lămpilor vor rămâne stinse când cuptorul va intra în modul de repaus.
  3. Apăsăți butonul de alimentare pentru a pune cuptorul în funcțiune; toate tastele funcționale de pe panou se vor aprinde. Ecranul LED va afișa alternativ valorile implicite ale temperaturii și timpului (190 °C/15 min).
  4. Modul manual: Când aparatul este în modul de punere în funcțiune, apăsați butoanele de control al timpului/temperaturii pentru a personaliza setările de temperatură și timp și apoi apăsați butonul de pornire/pauză. Cuptorul va începe să lucreze. Dacă apăsați butonul de pornire/oprire imediat după punerea în funcțiune, mașina va lucra cu timpul/temperatura implicită.
  5. Modul de meniu personalizat: Când aparatul este în modul de punere în funcțiune și este selectat orice program de prăjire presetat, meniul selectat va clipi. Celelalte pictograme de meniu vor rămâne aprinse. Când parametrii de setare de pe meniu clilesc, apăsați butonul de pornire/pauză și cuptorul va începe să lucreze.
- Puteți supraregla aceste presetări cu butoanele control al timpului și temperaturii înainte de pornire.

Pictogramă	Preset Menu	Default Temp. (°C)	Default Time (Min)
	Cartofi pai Numai pentru cartofi congelați	200	15
	Biftecuri/cotlete	180	25
	Pește	160	15
	Creveți	160	12
	Pizza	180	15
	Pui	190	40



	Coacere	160	30
	Rotiserie	190	30
	Deshidator	30	120

NOTĂ: Intervalul de temperatură al meniului deshidatorului este 30-70 °C, iar intervalul de timp este 1-24 de ore.

NOTĂ: Aceste setări au caracter exclusiv orientativ. Întrucât ingredientele diferă ca origine, dimensiuni, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

6. Când aparatul este în modul de lucru, timpul rămas și temperatura de lucru vor fi afișate alternativ pe ecran. Nu se recomandă să ajustați timpul și temperatura în timp ce cuptorul lucrează. Pentru a face ajustări, puneți aparatul în pauză mai întâi.
7. Când aparatul este în modul de lucru, se va opri din lucru dacă ușa este deschisă (alimentarea electrică a motorului ventilatorului/încălzitorului și a altor componente va fi oprită). Totuși, cuptorul va salva datele de lucru curente și lampa cuptorului va rămâne aprinsă.
8. Când cuptorul termină de lucrat, încălzitorul se oprește, însă ventilatorul va rămâne în funcțiune. Când ventilatorul se oprește, aparatul emite cinci bipuri.

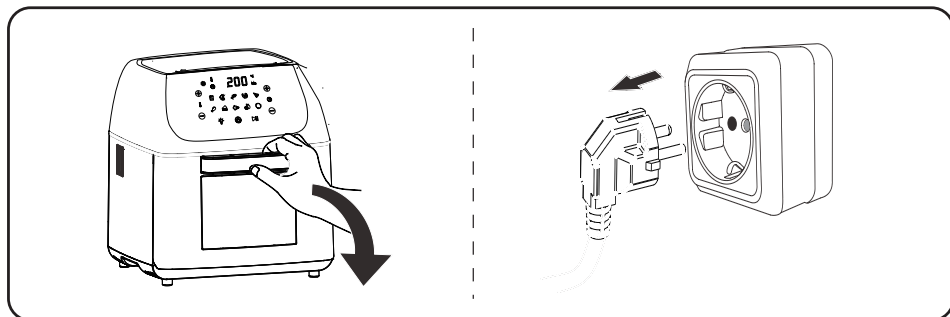
## DUPĂ PRĂJIRE

După terminarea procesului de prăjire, asigurați-vă că motorul s-a oprit, înainte de a deschide ușa. Folosiți mănuși de bucătărie sau instrumentul de prindere pentru a îndepărta tava, care trebuie așezată pe o suprafață dreaptă sigură.

**ATENȚIE:** Accesoriile pot fi foarte fierbinți. Pentru a preveni rănirea, nu le atingeți niciodată cu mâinile goale după prăjire.

Sfat: Dacă ingredientele nu sunt prăjite corespunzător, înlocuiți accesoriul din cuptor și prăjiți pentru încă câteva minute.

Când prăjirea se termină, îndepărtați ingredientele prăjite și așezați-le pe un platou sau pe un alt articol de masă. Apoi apăsați butonul de alimentare pentru a opri cuptorul și scoateți cablul de alimentare din priză de perete.



## DEPANARE

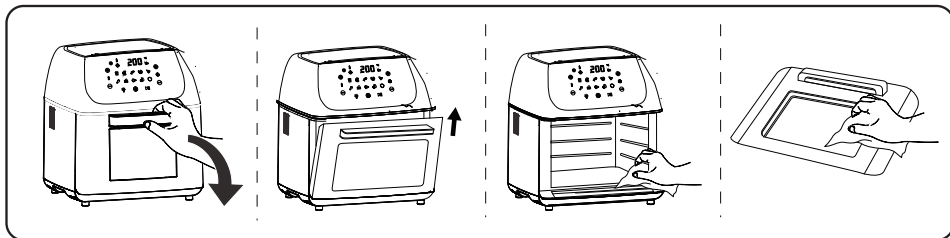
Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Unitatea nu lucrează	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aparatul nu este introdus în priză.</li> <li>2. Nu ați pornit unitatea după setarea timpului și a temperaturii.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduceți aparatul într-o priză de perete.</li> <li>2. Apăsăți butonul de pornire după setarea timpului și a temperaturii. Verificați dacă ușa cuptorului este închisă.</li> </ol>
Alimentul nu este prăjit.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coșul rotund este supraîncărcat.</li> <li>2. Temperatura setată este prea mică.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Folosiți cantități mai mici pentru prăjirea mai uniformă.</li> <li>2. Ridicați temperatura și continuați prăjirea.</li> </ol>
Alimentul nu este prăjit uniform.	Anumite alimente trebuie întoarse în timpul procesului de prăjire.	Întoarceți alimentul în timpul procesului de prăjire.
Unitatea emană fum alb.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uleiul este uzat.</li> <li>2. Accesoriile prezintă reziduuri excesive de grăsime de la utilizarea precedentă.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ștergeți unitatea pentru a îndepărta uleiul în exces.</li> <li>2. Curățați coșul rotund după fiecare utilizare.</li> </ol>
Cartofii pai nu sunt prăjiți uniform.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se folosește un soi de cartofi neadecvat.</li> <li>2. Cartofii nu au fost blânși corepunzător în timpul preparării.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizați cartofi proaspeți și fermi.</li> <li>2. Folosiți cartofi tăiați pai și uscați-i cu prosop de bucătărie pentru a elimina amidonul în exces.</li> </ol>
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți.	Cartofii cruzi au prea multă apă.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uscați cartofii tăiați pai în mod corepunzător înainte de a-i amesteca cu ulei.</li> <li>2. Utilizați cartofii tăiați pai mai mici. Adăugați un pic mai mult ulei.</li> </ol>

## DEPOZITAREA

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
- A se depozita în loc curat și uscat, ferit de lumina solară directă.

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

- Scoateți cablul de alimentare din priză de perete și asigurați-vă că aparatul este răcit înainte de a-l curăța.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă moale umedă și cu puțin detergent blând.
- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte, un detergent blând și un burete neabraziv.
- Dacă este necesar, îndepărtați reziduurile alimentare nedorite de pe partea superioară a geamului cu o perie de curățare.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare. Accesoriile sunt confecționate din oțel inoxidabil durabil și pot fi spălate în siguranță la mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată materiale sau ustensile de curățare abrazive pe suprafețe. Bucățile de aliment întărite și lipite de aparat trebuie înmuiate în apă caldă pentru îndepărtarea ușoară.
- Ușa poate fi detașată ușor pentru curățarea ușii și a compartimentului interior.



## ELIMINAREA



În calitate de distribuitor cu amănuntul responsabil, ne pasă de mediu. Prin urmare, vă îndemnăm să respectați procedurile de eliminare corectă a aparatului și a materialelor sale de ambalare. Aceasta va contribui la conservarea resurselor naturale și va asigura reciclarea acestor articole în așa fel încât sănătatea și mediul să fie protejate. Trebuie să eliminați aparatul și ambalajul acestuia în conformitate cu legislația și reglementările locale.

Întrucât acest aparat conține componente electronice, atât acesta, cât și accesoriile sale trebuie eliminate separat de gunoiul menajer când aparatul ajunge la sfârșitul duratei sale de viață.

Contactați autoritatea dvs. locală pentru a afla ce posibilități de eliminare și reciclare există.

Aparatul trebuie predat în centrul local de reciclare. Anumite centre de colectare acceptă aparate în mod gratuit.

GARANȚIE: 2 ANI



ITALIA MARKET SRL  
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA  
P.IVA: IT10502730962



---

**[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)**  
MADE IN CHINA